



Kalte und warme Vorspeisen

Tagessuppe EUR 6,50

Avocadosalat mit Mozzarella und Mango ³⁾ EUR 8,90

verfeinert mit Pinienkernen und Orangendressing

Gedämpftes Kaninchenfilet EUR 9,50

mit Petersilienmousse und Trüffelschaum

Fischsülze á la Bouillabaisse EUR 10,90

mit Garnelen und Safranmayonnaise

Fliederhof Weintipp:

**2015 Chardonnay
„Edition Eskama“
Gebrüder Steffen
Mosel, Deutschland**

Authentisch und rassig mit ausgeprägter Mineralität.

Glas 0,1 l | EUR 4,50
Glas 0,2 l | EUR 8,10
Flasche 0,75 l | EUR 26,60

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) laktosehaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

Geschmortes und Gebratenes



„Himmel und Erde“ EUR 14,90

Geschmolzene Blutwurst mit Kartoffelpüree
und Apfelkompott

Hühnerfricassee nach Art des Hauses EUR 16,90

mit Champignons, grünem Spargel und Kapern
dazu Basmatireis

Kotelett vom Schwein ^{1,3,12)} EUR 18,90

mit Bayrischkraut, Semmelknödeln
und Biersauce

Tafelspitz vom Kalbsrücken ^{4,9)} EUR 19,90

mit Wurzelgemüse, Meerrettichsauce
und Petersilienkartoffeln

Fliederhof Weintipp:

2014 Pintada

Quinta da Plansel
Portugal

0,1 l EUR 5,00

0,2 l EUR 8,80

0,75 l EUR 28,00

Aus den Rebsorten Touriga nacional, Aragonez und
Trincadeira entsteht dieser außergewöhnliche Rotwein
voller Kraft und Komplexität.

Sattes, üppiges kirschrot mit dunklen Reflexen und Aromen
von Süßkirschen, Kräutern und Mokka.

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt,
10) nährhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

Genuss aus dem kühlen Nass
- Fisch

Frische Blankenseer Forelle 4,9,3)

EUR 16,80

gebraten nach „Müllerin Art“, mit Gurkensalat und Kartoffeln
Mandelbutter, dazu Zitrone und Meerrettich 4,9)

Vegetarisch

Pasta mit Spinat und Pinienkernen

EUR 11,90

verfeinert mit Cherrytomaten und Ziegenkäse

Etwas Süßes zum Abschluss?

Frische Waffeln

EUR 6,50

mit Vanilleeis und warmen Kirschen

Creme brulee

EUR 6,50

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) getrocknet,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst





Schwedeneisbecher	EUR 6,50
Zwei Kugeln Vanilleis mit Apfelmus, einem Schuss Eierlikör ²⁾ und Schlagsahne	
Fliederhof – Eisbecher	EUR 6,50
Nuss-, Straciatella- und Schokoladeneis, mit Walnüssen, einem Schuss Nusslikör ²⁾ und Schlagsahne	
Kürbiskernöleisbecher	EUR 4,90
Zwei Kugeln Vanilleis mit „Beelitzer Kürbiskernöl“ und naturbelassenen Knabberkernen	
Kindereisbecher	EUR 3,50
Zwei Kugeln Eis eurer Wahl, mit Schlagsahne und bunten Streuseln ²⁾	

Weitere Eissorten vom Eiscafé Mischka aus Jüterbog

Erdbeere, Waldbeere, Rhabarber

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt,
10) glutenhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

