



Kalte und warme Vorspeisen

Tagessuppe

Unsere Suppe bereiten wir täglich frisch für Sie zu.
Fragen Sie nach unserem heutigen Angebot!

EUR 6,50

Avocadosalat mit Mozzarella und Mango ³⁾

verfeinert mit Pinienkernen und Orangendressing

EUR 8,90

Kleiner gemischter Salat ³⁾

mit Blattsalaten, Gurke, Tomate,
Radieschen und Frühlingszwiebeln,
angemacht mit Preiselbeerdressing

EUR 6,50

Fliederhof Weintipp:

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

Authentisch und rassig mit ausgeprägter Mineralität.

Glas 0,1 | EUR 4,50
Glas 0,2 | EUR 8,10
Flasche 0,75 | 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) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

Geschmortes und Gebratenes



Züricher Geschnetzeltes

EUR 18,90

vom Linumer Wiesenkalb
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
serviert mit Rösti

Gebratene Maishähnchenbrust

EUR 16,90

mit Erdnussrisotto und sautiertem Pak Choi

Kotelett vom Saalower Kräuterschwein

EUR 18,90

mit Kartoffel-Kräuterroulade
und Babygemüse

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) chininhaltig, 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)

Gebratenes Rotbarschfilet EUR 17,50

auf Frühlingsgemüse mit Bärlauchpesto

Vegetarisch

Risotto mit Pak Choi und Erdnüssen EUR 12,50

und gebratenem Halloumi

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) geschwefelt,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) getrocknet, 14) gewaschen





Schwedeneisbecher	EUR 6,50
Zwei Kugeln Vanilleis mit Apfelmus, einem Schuss Eierlikör ²⁾ und Schlagsahne	
Fliederhof – Eisbecher	EUR 6,50
Nuss-, Stracciatella- und Schokoladeneis, mit Walnüssen, einem Schuss Nusslikör ²⁾ und Schlagsahne	
Rhabarberkompott nach Art des Hauses	EUR 4,50
mit Vanilleis oder Vanillesoße	
Eiskaffee oder Eisschokolade	EUR 5,50
mit Vanilleis 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

E-C 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) geschwelen,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

