

## *Fliederhof Gänsemenü*

Samt weißes Gänseeschmalz  
auf kernigem Brot von Tante Marion



Feine Gänsebouillion  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Gemüse  
5,90 Euro



Klassischer Gänsebraten, wahlweise Brust oder Keule,  
an hausgemachten Apfelrotkohl, Grünkohl  
und Kartoffelklößen <sup>1, 3, 4)</sup>  
21,50 Euro



Crème brûlée`  
6,50 Euro



Preis im Menü pro Person 30 EUR



### **Fliederhof – Weintipp:**

2015 Duttweiler Pfaffengrund  
Blauer Portugieser  
Qualitätswein  
Weingut Syring-Lingenfelder, Pfalz

Glas 0,1 l	EUR 2,30
Glas 0,2 l	EUR 4,10
Flasche 0,75 l	EUR 13,70

Kartenzahlung ab einem Wert von EUR 15,00 möglich!  
Eine Allergienkarte 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



## Kalte und warme Vorspeisen

**Gänsebouillon** EUR 5,90

mit Gemüse und Kräuterpfannkuchenstreifen

**Tagessuppe** EUR 6,50

Unsere Tagessuppe bereiten wir Ihnen täglich frisch zu.  
Fragen Sie uns gerne nach unserem heutigen Angebot.

**Ziegenkäse im Filoteig** <sup>1)</sup> EUR 7,90

mit Pinienkernen, Honig,  
Feigen und Preiselbeerdressing

**Winterlicher Salat** EUR 8,20

mit Birne, Walnuss und Roquefort Dressing

**Filet vom Steinbeißer im Wirsingmantel** EUR 9,50

auf Rote Bete Risotto

**Gebratene Taubenbrust** EUR 10,90

mit Pastinakenpüree und Portweinschalotten

### **Fliederhof – Weintipp:**

2017 Weißburgunder „JS“  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Schittler  
Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,1l	4,10 Euro
Glas 0,2 l	7,10 Euro
Flasche 0,75l	24,50 Euro

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



### **Ein Stück Gans in Stücken?**

EUR 21,50

Klassischer Gänsebraten mit Brust oder Keule,  
an hausgemachten Apfelrotkohl, Grünkohl  
und Kartoffelklößen <sup>1,3,4)</sup>



### **Steak vom Kalbsrücken**

EUR 20,50

mit Dreielei von der Schwarzwurzel  
und Flower Sprouts

### **Rosa gebratene Entenbrust <sup>4)</sup>**

EUR 17,90

an geschmortem Chicoree, Maronen  
und Schupfnudeln

### **Stückener Wildragout <sup>1)</sup>**

EUR 18,90

mit Rosenkohl-Pilzgemüse und Semmelknödel,  
dazu Preisebeerbirne

### **Fliederhof Weintipp:**

#### **2014 Pintada**

Quinta da Planzel  
Portugal

Glas 0,1 l EUR 5,00

Glas 0,2 l EUR 8,80

Flasche 0,75 l EUR 28,00

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,**

EUR 16,90

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

Vegetarisch

**Pfannengeschwenkte Fettuccini**

EUR 10,90

mit Rosenkohl und Pinienkernen

**Waldpilzragout**

EUR 11,90

mit Semmelknödeln <sup>5)</sup>

Etwas Süßes zum Abschluss?

**Lebkuchenmousse**

EUR 6,50

mit Glühweinpflaumen  
und Marzipancreme

**Quittenküchlein**

EUR 7,50

mit Schokoladensauce  
und Vanilleeis

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



<b>Heiße Zimtpflaumen</b>	EUR 6,50
mit Mandel- und Schokoladeneis dazu Schlagsahne	
<b>Schwedeneisbecher</b>	EUR 6,50
Zwei Kugeln Vanilleis mit Apfelmus, einem Schuss Eierlikör <sup>2)</sup> und Schlagsahne	
<b>Fliederhof – Eisbecher</b>	EUR 6,50
Nuss-, Vanille und Schokoladeneis, mit Walnüssen, einem Schuss Nusslikör <sup>2)</sup> und Schlagsahne	
<b>Kürbiskernöleisbecher</b>	EUR 4,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit „Beelitzer Kürbiskernöl“ und naturbelassenen Knabberkernen	
<b>Kindereisbecher</b>	EUR 3,50
Zwei Kugeln Eis eurer Wahl, mit Schlagsahne und bunten Streuseln <sup>2)</sup>	

### **Weitere Eissorten vom Eiscafé Mischka aus Jüterbog**

Erdbeere, Waldfrucht, Wiener Mandel

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