

Gerichte als Vorspeise oder für Zwischendurch

Pfifferlingscremesüppchen EUR 6,50
mit Crispy Bacon und Frühlingszwiebeln

Gebratenes Kaninchenfilet^{1,3)} EUR 9,90
mit sautierten Pfifferlingen,
Wildkräutersalat und Kartoffel-Speckdressing

Salat von Mango und Avocado³⁾ EUR 9,40
mit Büffelmozzarella und Orangendressing
verfeinert mit Pinienkernen

Tranche vom Zander aus Blankensee³⁾ EUR 10,90
mit zweierlei vom Blumenkohl
und Schnittlauchvinaigrette



Fliederhof Weintipp:

**2018 Duttweiler Mandelberg
Riesling trocken
Weingut Syring-Lingenfelder
Pfalz, Deutschland**

Glas 0,1 l | EUR 2,60
Glas 0,2 l | EUR 4,70
Flasche 1 l | EUR 15,60

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



Rosa gebratener Lammrücken 1,12,2,4)

EUR 23,90

mit Speckbohnen,
Parisiene Kartoffeln und Rosmarinjus

Meisterstück vom Rind 1,12,2,4)

EUR 21,90

an Erbsenpüree,
mit Steinpilzgnocchi und Madeirajus

Gebratene Maishähnchenbrust

EUR 18,90

auf Petersilienrisotto,
mit gebackener Zucchiniblüte

Fliederhof Weintipp:

2014 Pintada

Quinta da Plansel
Portugal

0,1 l EUR 5,00

0,2 l EUR 8,80

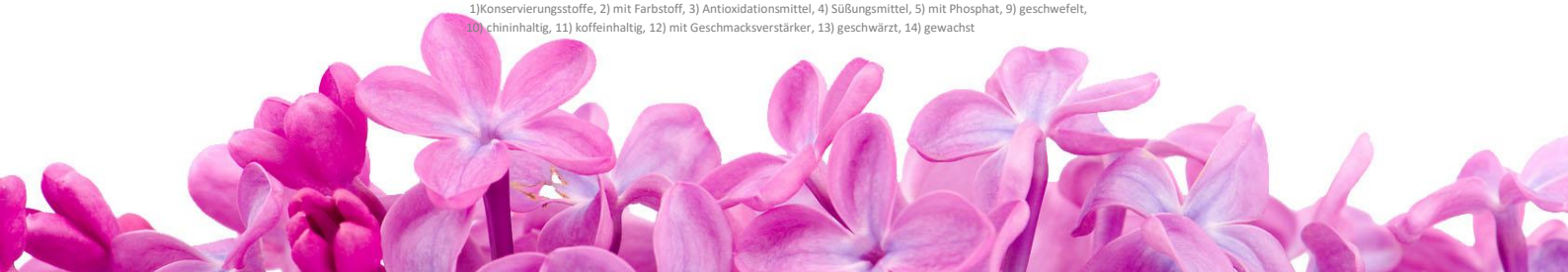
0,75 l EUR 28,00

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

„Fang der Woche“

Wir bieten Ihnen ein wöchentlich wechselndes Fischgericht mit saisonalen Beilagen.
Gerne empfehlen wir Ihnen unser aktuelles Angebot.

Gemüse querbeet -
Spezialitäten nicht nur für Vegetarier

Pasta mit Pfifferlingen

EUR 13,90

mit Frühlingszwiebeln und gehobeltem Sommertrüffel

Etwas Süßes zum Abschluss?

Geschichtetes im Glas

EUR 6,90

Bergpfirsich geschichtet mit Mascarpone
und Cantuccini, dazu ein Schuss Orangenlikör

Creme brûlée

EUR 6,50

Gebrannte Vanillecrème

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



Blauer Traum

EUR 6,90

Zwei Kugeln Vanilleis mit Heidelbeeren,
Eierlikör und Schlagsahne

Fliederhof - Eisbecher

EUR 6,50

Nuss-, Stracciatella- und Schokoladeneis,
mit Walnüssen, einem Schuss Nusslikör²⁾
und Schlagsahne

Schweden – Eisbecher

EUR 5,90

zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
einem Schuss Eierlikör
und Schlagsahne

Kürbiskernöleisbecher

EUR 4,90

Zwei Kugeln Vanilleeis mit „Beelitzer Kürbiskernöl“
und naturbelassenen Knabberkernen

Kindereisbecher

EUR 3,50

Zwei Kugeln Eis eurer Wahl,
mit Schlagsahne und bunten Streuseln²⁾

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine Auswahl an Kugeln
- nach Ihren Wünschen und soviel Sie möchten:**

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Nuss, Stracciatella, Erdbeer-, Mango- und Waldfruchtsorbet

Preis pro Kugel: EUR 1,50

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) geschwärzt, 14) gewachst

