

## Gerichte als Vorspeise oder für Zwischendurch

### **Kürbiscremesüppchen**

EUR 6,00

hergestellt aus Zauchwitzer Hokkaido Kürbissen,  
verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

### **Ziegenkäse im Filoteig <sup>1)</sup>**

EUR 7,90

mit Walnüssen, Feigen  
Rucola und Balsamico

### **In Gin gebeizter Lachs**

EUR 9,90

mit sautierten Quellern,  
dazu creme fraiche

### **Gebratene Taubenbrust**

EUR 10,90

mit Selleriepürree  
und Portweinpflaumen

## Fliederhof Weintipp:

**2016 „La Grande Allée“  
Chardonnay  
Weingut Haute Vallée  
Languedoc-Roussillon,  
Frankreich**

Glas 0,1 | EUR 3,50

Glas 0,2 | EUR 6,20

Flasche 0,75 | EUR 21,70

Ein reiner, filigraner  
Chardonnay aus der  
Gegend um Limoux.

Zart, erfrischend und mit beerigen Noten passt er hervorragend  
zu unseren herbstlichen Vorspeisen.

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*



### **Geschmorte Lammhaxe**<sup>1,3)</sup>

EUR 17,90

an Bohnenragout mit Chorizo, Tomaten  
und hausgemachter Pappardelle

### **Fasanenbrust im Schinkenmantel**<sup>1)</sup>

EUR 19,90

auf rahmigem Rieslingkraut  
mit Schupfnudeln, Weintrauben und Nüssen

### **Gebratenes Rinderfilet**

EUR 24,90

mit Roquefort, roter Zwiebelmarmelade  
und Kartoffelgratin

## *Fliederhof Weintipp:*

**2017 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 Sübkirschen, 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.

*Vegetarisch*

**Zauchwitzer Hokkaido Kürbis**

EUR 11,90

gefüllt mit Spinat, gebratenem Tofu  
und geröstetem Sesam

*Etwas Süßes zum Abschluss?*

**Pflaumencrumble**

EUR 6,50

mit Vanilleeis

**Birne Helene**

EUR 5,90

im Glas geschichtet

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



## Eis!

### **Fliederhof – Eisbecher**

EUR 6,50

Nuss-, Stracciatella- und Schokoladeneis,  
mit Walnüssen, einem Schuss Nusslikör<sup>2)</sup>  
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 Streuseln<sup>2)</sup>

**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

