

Fliederhof Gänsemenu

Samt weißes Gäneschmalz
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 ^{1, 3, 4)}
21,90 Euro



Creme brulée
6,50 Euro



Preis im Menü pro Person 32 EUR



Fliederhof Weintipp:

2017 Pintada
Cuvée aus Touriga nacional,
Aragonez & Trincadeira
Quinta de Plansel, Portugal

Glas 0,1 | EUR 5,50
Glas 0,2 | EUR 9,70
Flasche 0,75 | EUR 30,80

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

Tagessuppe

EUR 6,50

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

Winterlicher Salat

EUR 8,50

mit Birne, Walnuss und Roquefort Dressing

Ziegenkäse im Filoteig ¹⁾

EUR 7,90

mit Nüssen, Honig und Feigen

Gebratene Taubenbrust

EUR 11,30

mit Pastinakenpüree und Portweinschalotten

Fliederhof Weintipp:

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

Glas 0,1l 3,50 Euro
Glas 0,2l 6,20 Euro
Flasche 0,75l 21,70 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

| | |
|--|-----------|
| Fasanenbrust im Schinkenmantel ¹⁾ | EUR 19,90 |
| auf rahmigem Rieslingkraut mit Schupfnudeln, Weintrauben und Nüssen | |
| Rosa gebratene Entenbrust ⁴⁾ | EUR 18,50 |
| mit Schwarzwurzel-Kartoffelpüree, Wirsing und Kumquats | |
| Stückener Wildragout ¹⁾ | EUR 19,40 |
| mit Semmelknödel, Rosenkohl-Pilzgemüse und Preisebeerbirne | |

Fliederhof Weintipp:

2016 Rioja Onice
Tempranillo & Garnacha
Weingut Bodega Heredit
Rioja, Spanien

Glas 0,1l 4,80 Euro
Glas 0,2l 8,50 Euro
Flasche 0,75l 27,30 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

Genuss aus dem kühlen Nass - Fisch

Frische Blankenseer Forelle,

EUR 17,90

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

Vegetarisch

Pfannengeschwenkte Fettuccini

EUR 13,50

mit Rosenkohl und Pinienkernen

Getrüffeltes Waldpilzragout

EUR 14,50

mit Semmelknödeln ⁵⁾

Etwas Süßes zum Abschluss?

Bratapfel

EUR 6,90

mit Marzipanfüllung
und Vanillesauce

Mohnparfait

EUR 7,50

mit pochierter Birne
und Schokoladensauce

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



Fliederhof – Eisbecher

EUR 6,50

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