



Kalte und warme Vorspeisen

Cremiges Bärlauchsüppchen

EUR 6,50

mit Räucherlachsstreifen

Klassisches Tatar vom Rind ^{4,1)}

EUR 11,50

angemacht mit Zwiebeln, Sardellen und Kapern
dazu Essiggürkchen und Röstbrot

Zarter Frühlingsalat ⁴⁾

EUR 7,50

mit Bärlauch, Spinat, Radieschen, Champignons,
Tomaten, Ei und Croutons

Geräucherter Lachs

EUR 10,90

aus der „Berliner Lachsmanufaktur“
mit Beluga Linsensalat, Zitronenjoghurt und Kresse

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 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

Geschmortes und Gebratenes

Knusprig geschmorter Schweinebauch ^{1,4)}

EUR 17,90

auf Bacon-Sauerkraut
dazu Spätzle und Schwarzbiersauce

Gebratene Perlhuhnbrust

EUR 18,50

mit hausgemachter Bärlauchpasta
Pilzen und getrockneten Tomaten

Rosa gebratener Lammrücken

EUR 20,90

auf jungem Blattspinat
mit gebratener Polenta und Lammjus



Fliederhof Weintipp:

2016 Rioja Onice
Tempranillo & Garnacha
Weingut Bodega Hereditat
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 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

Genuss aus dem kühlen Nass
- Fisch



Frische Blankenseer Forelle 4,9)

EUR 17,90

gebraten nach „Müllerin Art“, mit Gurkensalat und Kartoffeln
Mandelbutter, dazu Zitrone und Meerrettich

Vegetarisch/ Vegan

Gefüllte Süßkartoffel

EUR 11,90

mit Quinoa, Avocado Salat und Korianderdip

Etwas Süßes zum Abschluss?

Frische Waffeln

EUR 7,50

mit warmen Kirschen,
Vanilleeis und Schlagsahne

Limettenmousse

EUR 8,50

mit Rhabarber und Minze

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 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-, Apfel-, Birnen- 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