

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Klein & Herzhaft

Suppen & Eintöpfe

Kürbiscrèmesuppe **vegan** 6,90 Euro
mit Apfel und Ingwer
„Beelitzer Kernöl“ und Kürbisknabberkerne

Herbstlicher Gemüse Eintopf klein: 7,50 Euro
allerlei Gemüse der Saison,
mit Kartoffeln und Kräuterpesto. groß: 13,50 Euro

Herzhafte Gulaschsuppe, klein: 7,90 Euro
vom Rind, mit Wurzelgemüse, Kartoffeln
und Frischgehacktem aus dem Kräuterbeet groß: 14,50 Euro

Wein - Tipp!

Duttweiler Pfaffengrund Rosé feinherb

Weingut Syring – Lingenfelder, Pfalz
fruchtig, frisch, lebendig,
Aromen von Erdbeeren und exotischen Früchten.

Glas 0,1 3,90 Euro, Glas 0,2l 7,60 Euro, Flasche 1,0l 24,90 Euro



feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

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 15) Aromen

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Salate und Bowls

Kleiner gemischter Salat 6,90 Euro
Blattsalate mit Tomaten und Gurken,
dazu Kürbiskernöldressing

Caesars Salad 13,50 Euro
Römersalat mit Parmesan,
Croûtons, Sardellendressing 1)



mit Hähnchenbrust 16,90 Euro

Bunte Herbstbowl **vegan** 13,50 Euro
Blattsalate, rote Beete Salat, mariniertes Kürbis,
Kichererbsen, Knabberkerne, Walnüsse,
Kürbiskernöldressing

Wein - Tipp!

Marcus Pfaffmann
Weißburgunder, trocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz
Die Renaissance von traditionellen Weingenuss- fruchtbetont und süffig,
mit den opulenten Aromen tropischer Früchte.
Leichte Würze am Gaumen.

Glas 0,1 | 5,00 Euro | Glas 0,2 | 8,90 Euro | Flasche 0,75 | 29,10 Euro

Fliederhof 
feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Aus Topf & Pfanne

Hauptgerichte

Rumpsteak vom Grill 24,90 Euro
mit Ofengemüse,
Kartoffelecken und Kräuterbutter

Gebrautes Zanderfilet 21,00 Euro
unter der Kartoffelkruste,
auf Schmorgurken mit Dillsöße und Zitrone

Gebackener Hokkaido,
gefüllt mit
Waldpilzen, Kartoffeln und Karotten,
gratiniert mit Parmesan

18,00 EUR

Hierzu empfehlen wir
ein Glas Riesling aus der Pfalz!

Fliederhof 
feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

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) geschwärtzt, 14) gewachst 15) Aromen

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Flammkuchenzeit

Klassischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und frisch gehackter Petersilie	EUR 13,50
Spätsommerlicher Flammkuchen mit Kürbis, Birne und karamellisierten roten Zwiebeln	EUR 14,20
Flammkuchen mit Schwarzwälder Landschinken, Ziegenfrischkäse und Feigen	EUR 15,50

Dazu servieren wir Ihnen:

Weißer Federweißer

Glas 0,2l EUR 4,70



Fliederhof
feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

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 15) Aromen

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Spätsommermenü - Empfehlung

Kürbiscrèmesüppchen
mit „Beelitzer Kürbiskernöl“
& Knabberkernen

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste,
auf Schmorgurken,

(als Hauptgang: 21,00 Euro)

Vanilleeis und
„Beelitzer Kürbiskernöl“

32,00 Euro p. P.

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Blauer Zweigelt
trocken
Niederösterreich
samtig und vollmundig
mit den Noten von Kirschen und Cassis
im kräftigen Genuss.

Glas 0,1l 3,90 Euro | Glas 0,2l 7,20 Euro | Flasche 0,75l 25,20 Euro


feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

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 15) Aromen

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Desserts

Crème brûlée gebrannte Vanillecème mit Obstdekoration	6,50 Euro
Pflaumencrumble mit Vanilleeis und Schlagsahne	8,50 Euro

Kaffee & Kuchen

Wählen Sie aus unserem immer frisch gebackenen Kuchensortiment
in unserer Kuchenvitrine aus:

Stück Blechkuchen nach Saison:	3,50 EUR
Stück Käsekuchen (glutenfrei)	3,80 EUR
Stück Obstboden	3,50 EUR
Portion Schlagsahne	1,50 EUR

Fliederhof - Kaffeekränzchen



Eine kleine Kuchenauswahl
mit drei Probierstückchen
vom Blech,
zusammen mit einem Kännchen
frisch gebrühten Filterkaffee
Preis pro Person:
9,60 EUR



feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

HERZLICH WILLKOMMEN



HERBSTKÜCHE IM FLIEDERHOF

Eis vom Eiscafé Mischka aus Jüterbog 

Unsere Eissorten im Überblick

1,50 Euro pro Kugel

Vanille | Erdbeere | Schokolade
Mango | Stracciatella | Nuss | Salzkaramell

Kürbiskernöleisbecher

5,50 Euro

Vanilleeis | „Beelitzer Kürbiskernöl“ |
naturbelassene Knabberkerne

Schwedeneisbecher

7,50 Euro

Vanilleeis | Apfelmus,
Eierlikör | Waffel

Fliederhof Eisbecher

8,50 Euro

Vanille- | Schokolade- | Stracciatellaeis
Nüsse, Baileys, Schlagsahne

Kindereisbecher

4,90 Euro

zwei Kugeln Eis nach Wahl,
Schlagsahne und bunte Streusel

Eiskaffee oder Eisschokolade

6,50 Euro

Vanilleeis | Schlagsahne



Fliederhof 
feierlichkeiten · veranstaltungen · familienrestaurant

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 15) Aromen