



<u>VORSPEISEN</u>	EUR
BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATE UND RUCOLA	9,00
MARINIERTE BLACK TIGER COUSCOUS-SALAT, RUCOLA UND COCKTAILSAUCE	11,00
CARPACCIO VOM RINDERFILET OLIVENÖL, GRÜNEM SPARGELSALAT GEHOBELTER PARMESAN	13,00
GEBEIZTER LIMONENLACHS MIT EINGELEGTEM INGWER, WASABI UND SAKURAKRESSE	13,00
 <u>SALAT</u>	
CHOP'D SALAD JUNGE BLATTSALATE MIT ROTER BETE, GRÜNEN BOHNEN CHERRYTOMATEN, KAROTTE, ALFALFA SPROSSEN KRÄUTERN UND KRESSE, MANGO-VINAIGRETTE	9,00
MIT CRISPY TOFU UND JOGHURT-MINZSAUCE	10,00
MIT GEBRATENEM LACHSFILET IM SESAMMANTEL SOJA-GURKENSauce	13,00
FLEMING'S SALAD GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN MIT WARMEN SALAT VON ANANAS ROTER PAPRIKA, STAUDENSELLERIE, RUCOLA	12,00
CAESAR SALAD „CLASSIC“	6,00
MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN	10,50
MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST	8,50
MIT GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN	10,50
 <u>SUPPEN</u>	
CURRY-ZITRONENGRASSUPPE MIT GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN	9,00
TOMATEN-ORANGEN-SUPPE CREME FRÂICHE, BASILIKUM	6,00
LAUCH-KARTOFFELSUPPE	6,00

ALLE PREISE INKL. SERVICE UND GESETZL. MWST.



VOM GRILL

DAS US LONGHORN- UND HEREFORD RIND VERBRINGT DIE ERSTEN ACHT MONATE AUF DEN WEIDEN NEBRASKAS UND SOUTH DAKOTA. DANACH SIEDELT ES IN DIE FEEDLOTS UM, IN DENEN SIE MINDESTENS 150 TAGE MIT MAIS GEFÜTTERT WERDEN. DEM MAIS VERDANKT DAS STEAK SEINE AUSGEPRÄGTE MARMORIERUNG.

BEIM ARGENTINISCHEN STEAK GILT EINE ABSOLUTE NATURBELASSENHEIT. DORT HAT DAS ANGUS RIND AUSREICHEND VIEL BEWEGUNG UND ERNÄHRT SICH AUSSCHLIESSLICH VON NATÜRLICHEN FUTTERGRÄSERN.

AUSGEWÄHLTE IRISCHE DONALD RUSSELL-RINDER WELCHE AUF NATÜRLICHE ART GEZÜCHTET SIND. „DRY AGED“ BEDEUTET EINE TROCKEN REIFUNG AM FLEISCH FÜR 21 TAGE. DURCH DEN GEWICHTSVERLUST GEHT DIE FLEISCHSAFTWÜRZE IN DAS FLEISCH ÜBER, DIESE AUFWENDIGE METHODE FÜHRT ZU EINER EINZIGARTIGEN FLEISCHQUALITÄT.

	EUR
RIB EYE STEAK 300G IRISH, BEST OF BEEF US BEEF	 24,00 32,00
RUMPSTEAK 250G ARGENTINISCHES ANGUS BEEF US BEEF	 23,00 29,00
FILET MIGNON 200G ARGENTINISCHES ANGUS BEEF US BEEF	 28,00 33,00
LAMMKARRE AUS WALES MIT SALBEI UND THYMIAN	25,00
GEGRILLTES KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN MIT SALBEI UND JUNGEN KNOBLAUCH	17,00
GEGRILLTE RIESENGARNELEN AM ZITRONENGRASSPIES MIT TOMATENSUGO	19,00
THUNFISCHSTEAK MIT OLIVENÖL UND KRÄUTERN	20,00
LACHSSTEAK MIT LIMONEN-CHILI ÖL	16,00
SURF & TURF ARGENTINISCHES ANGUS RINDERFILET GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELE, BÉARNAIESE UND COCKTAILSAUCE, GEMISCHTER SALAT, POMMES FRITES	 32,00



<u>BEILAGEN</u>	EUR
KLEINER CAESAR'S SALAD	5,00
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN	4,00
GEMISCHTER SALAT	3,00
POMMES FRITES	3,70
KARTOFFELPÜREE MIT GERÖSTETEN KNOBLAUCH	3,70
KARTOFFELGRATIN	3,70
BLATTSPINAT MIT CRÈME FRAÎCHE	3,50
GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	3,50
MARKTGEMÜSE	3,00
SAUTIERTE CHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN	3,00
SAUCEN	2,00
BEURRE CAFÉ DE PARIS, PFEFFER SAUCE, SOUR CREAM SAUCE BÉARNAISE	

BEILAGEN NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM STEAK

FLEMING'S KLASSIKER

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFEL-, GURKEN- UND KRAUTSALAT PREISELBEEREN	15,00
FLEMING'S BURGER 250 G RINDERHACKSTEAK VOM GRILL EISBERGSALAT, TOMATE, GEBRATENE ZWIEBELN GURKE, HAMBURGERSAUCE COLE SLAW, POMMES FRITES	14,00
FLEMING'S CLUB SANDWICH GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST, KROSSER SPECK TOMATE, EI UND POMMES FRITES	15,00



NUDELSPEZIALITÄTEN

EUR

FRISCHE PENNE, WAHLWEISE ZUBEREITET :

MIT LACHS, GARNELEN UND ZANDER
IN WEISSWEINSAUCE UND MARKTGEMÜSE 11,00

À LA CARBONARA 7,50

MIT FRISCHEN STRAUCHTOMATEN, BASILIKUM
OLIVEN UND RUCOLA 7,00

AUS DEM WOK

FRISCHES GEMÜSECURRY 10,50
MIT ZUCKERSCHOTEN, BABY-MAIS, TOMATEN, KAROTTEN
JUNGEM SPITZKOHL UND PAPRIKA
KOKOSMILCH, ANANAS, ROTEM CURRY, SOJASAUCE
BASMATI REIS

GEBRATENE NUDELN MIT BLACK TIGER GARNELEN 18,00
SESAMÖL, KAISERSCHOTEN, KAROTTE UND PAK-CHOI
SOJASPROSSEN, SÜSS-SAUERER SAUCE

GEGRILLTES SESAM-HÄHNCHEN-FILET 17,00
MIT ERDNUSSÖL, KAISERSCHOTE, TOMATE, JUNGEM
SPITZKOHL, INGWER, SCHALOTTEN, AUSTERNPILZE
BASMATI REIS

GESCHNETZELTE, IM WOK GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN 18,50
MIT AUSTERNPILZEN, INGWER UND SCHALOTTEN
GRÜNEM PFEFFER, TERIYAKI-SAUCE
BASMATI REIS

KÄSE

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL 9,00
MIT CAMEMBERT, COMTÉ, TALEGGIO UND FOURME D'AMBERT
FEIGENSENF UND LANDBROT

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT 4,50

VANILLE-GRIESS-FLAMMERI 5,00
MIT HIMBEERSAUCE

MOCCA CRÈME BRÛLÉE 6,00
MIT MANGO-APFELKOMPOTT