

FLEMING'S

<u>VORSPEISEN</u>	EUR
Austern 6 Stück fines de claire Schalotten-Essig, Chesterbrot, Zitrone d, g, i, n	15,00
Black Tiger Garnelen, auf Eis mit Cocktail- & Trüffel-Dip c, d, e, f, g, i, k, l, m	17,00
Tatar vom Thunfisch mit pikantem Avocado-Mousse und Süßkartoffelchips b, e, f, g, h, i, k, l	15,00
Ceviche vom Lachs mit Wildkräutern, Citrusfrüchten und Limetten-Dressing b, d, f, g, h, k, l, n	14,00
Burrata mit mariniertem Rote Bete Carpaccio und Olivenöl mit Basilikum d, e, g, i, k, l	13,00
Carpaccio, vom Rinderfilet mit marinierten Pfifferlingen, Rucola und Parmesan d, e, g, i, k, l	17,00
The Gotham Salad mit Hähnchenfilet, Roter Bete, Gruyère, Schinken, Tomaten, Ei, Speck, Eisbergsalat und Thousand Island Dressing a, b, d, e, l, l	12,00
<u>SUPPEN</u>	EUR
Hummersuppe mit Hummermedaillon und Curry-Schaum b, c, d, e, g,	14,00
Pfifferlingscrèmesuppe mit Brioche-Croutons a, d, e, g, i	9,00
Geeiste Gazpacho,, mit Paprika, Tomate, Gurke und Weißbrotwürfel e, f, g, h, i	9,00

Preise inkl. der zum Zeitpunkt gültigen MwSt.

Allergene: a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen, g Sulfite, h Erdnüsse, i Gluten-haltiges Getreide,
j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere

Fleming's to share
Vorspeisenplatte
ab 2 Personen

mit Fisch:

Black Tiger Garnelen, auf Eis, mit Cocktail- & Trüffel-Dip,
Tatar vom Thunfisch mit Avocado-Mousse
Ceviche vom Lachs mit Wildkräutern

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 21,00 pro Person

mit Fleisch

Carpaccio vom Rinderfilet, marinierte Pfifferlinge, Olivenöl & Parmesan,
Tafelspitzsülze mit grüner Soße
Tatar vom argentinischen Angus Rind
Fatoush-Salat, Couscous-Salat

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 24,00 pro Person

Caesar Bowl

mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, Bacon, Croutons,
Ei und gehobeltem Parmesan

a, b, d, e, l, l

EUR 12,00 pro Person

Preise inkl. der zum Zeitpunkt gültigen MwSt.

Allergene: a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen, g Sulfite, h Erdnüsse, i Gluten-haltiges Getreide,
j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere

WOK

Gebratene Nudeln mit Zuckerschoten, Sojasprossen,

Edamame Bohnen, Karotten, Paprika, Lauch, Spitzkohl,
Sesam und Teriyaki Sauce a, e, f, g, h, i, k, m 16,00

- oder mit Sweet Chili Jakobsmuscheln & Garnelen c, e, f, g, h, i, k, m 27,00

- oder mit gebratener Hoi Sin Entenbrust e, f, g, h, i, k, l, m 26,50

HAUPTGÄNGE

Gebratene Pfifferlinge à la Crème, vegetarisch, 17,00
mit Petersilien-Schaum und Tagliarini a, d, e, h, h, h

Summer Poke Bowl, kalt, 15,00
Sushi Reis, Avocado, Mango, Kresse, junger Lauch,
Edamame Bohnen, Macadamia Nüssen und Soja-Ingwer-Sauce

mit rohem Lachsfilet 21,00

mit rohem Thunfischfilet 25,00

Sautierte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln 27,00
mit Schoten, Sprossen, Mango, gelbem Curry-Schaum
und Koriander-Reis b, c, d, e, f, g, h, k, m, n

Steinbuttfilet, mit Sesamöl gebraten, 28,00
mit Rote-Bete-Sauce und Erbsenpüree b, d, e, g, h, i, k

Kalbskotelett, gegrillt, 31,00
Mit sautierten Pfifferlingen und jungem Lauch,
Süßkartoffel-Rösti a, d, e, h, i, k

Lammkarree, gegrillt 29,00
mit Basilikum-Jus, gerösteten bunten Paprika und Rosmarinkartoffeln a, d, e, g, h, i

Wiener Schnitzel 24,00
mit Preiselbeeren, Kartoffel-, Kraut- und Gurkensalat a, d, e, i, l

WIR NEHMEN GERNE RÜCKSICHT AUF UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN.
GEBEN SIE UNS HIERFÜR BITTE EINEN HINWEIS.

Preise inkl. der zum Zeitpunkt gültigen MwSt.

Allergene: a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen, g Sulfite, h Erdnüsse, i Gluten-haltiges Getreide,
j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere

<u>VOM GRILL</u>	EUR
Seezunge im Ganzen, mit Mango-Koriander-Chutney <small>b, e, f, g, h, l, m</small>	34,00
Thunfischsteak, <i>rare gegrillt</i> <small>b</small>	29,00
Rib Eye Steak, US Beef, 300 g,	34,00
600 g, <i>to share</i>	68,00
Rumpsteak, US Beef, 250 g	32,00
Filetsteak 200 g: vom argentinischen Angus Rind	33,00
US-Beef	38,00

To share

Château Briand, vom argentinischen Angus Rind mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Kartoffelgratin <small>a, d, e, g, h, i</small> Zubereitungsdauer ca. 35 Minuten, medium rare gebraten	72,00
---	-------

Zu den Speisen vom Grill servieren wir unsere Fleming's Steaksauce und eine Beilage nach Wahl.

<u>SAUCEN</u>	2,00	<u>BEILAGEN</u>	3,90
Sauce Béarnaise <small>a, d, e, g,</small>		Pommes frites	
Portwein-Jus <small>e, g, h, i</small>		Sweet Potato fries	
Beurre Café de Paris <small>a, b, d, g, h, l</small>		Basmatireis	
Grüne-Pfeffer-Sauce <small>d, e, g, h, i</small>		Kartoffelgratin <small>a, d</small>	
		Bratkartoffeln	
		Kartoffelstampf <small>a, d, e</small>	

<u>GEMÜSE</u>	3,90	<u>SALATE</u>	3,90
Grüne Bohnen <small>d</small>		Rote Bete Salat <small>e, g, i, l</small>	
Gebratener Fenchel <small>d, g</small>		Tomaten-Salat , Vinaigrette <small>e, g, h, l</small>	
Sautierte Champignons <small>d</small>		Wildkräuter-Kresse Salat <small>h, i</small>	
Broccoli & Romanesco <small>d, i</small>			

Preise inkl. der zum Zeitpunkt gültigen MwSt.

Allergene: a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen, g Sulfite, h Erdnüsse, i Gluten-haltiges Getreide, j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere