

## VORSPEISEN & SALAT / STARTERS & SALAD

- MARINIERTE ROTE BETE / MARINATED BEETROOT** <sup>d,e,f,g,h,i,k,l</sup> € 10,00  
mit jungem Spinat, Apfel, Champignons, gerösteten  
Sonnenblumenkernen und Blauschimmelkäse-Dressing /  
*with young spinach, apple, mushrooms, roasted sunflower seeds  
and blue cheese dressing*
- GEGRILLTE PIMENTOS / GRILLED PIMENTOS** <sup>d</sup> € 8,50  
mit Olivenöl, Meersalz und Parmesan /  
*with olive oil, sea salt and parmesan*
- MOZZARELLA & TOMATE / MOZZARELLA & TOMATO** <sup>d,e,g,h,i,k,l</sup> € 12,50  
mit Büffelmozzarella, confierten Strauchtomaten, Pesto und Crostini /  
*with buffalo mozzarella, preserved vine-ripened tomatoes, pesto and crostini*
- LACHS / SALMON** <sup>b,d,e,f,g,h,i,l,m,6</sup> € 12,00  
geräuchert, mit Meerrettich-Crème, Rucola, Senf-Vinaigrette und Oliven-Crostini /  
*smoked, with horseradish cream, arugula, mustard vinaigrette and Olive crostini*
- FATTOUSH-SALAT / FATTOUSH SALAD** <sup>a,b,d,g,i,l,9</sup> € 9,00  
mit jungem Lauch, Gurken, Tomaten, Joghurt, geröstetem Pitabrot,  
Sumach und Olivenöl  
*with spring onion, cucumber, tomato, yoghurt, toasted pita bread,  
sumac and olive oil*
-  **CAESAR'S SALAT / CAESAR'S SALAD** <sup>a,b,d,g,i,l,9</sup> € 8.50  
mit Romanasalat, Caesardressing, Parmesan, Croûtons und Bacon  
*with cos lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons and bacon*
- mit gegrillter Hähnchenbrust / with grilled chicken breast € 13.50
- mit gebratenen Garnelen / with pan-fried shrimps <sup>c</sup> € 16.00

## FLEMING'S SHARING

Mit Fleming's Sharing kommt Abwechslung auf den Tisch. Alle Speisen werden zum Teilen und Probieren in der Mitte des Tisches platziert. /

*Fleming's Sharing brings variety to your table. All dishes are placed in the middle of the table for sharing and tasting.*

*Ab 2 Personen / From 2 persons*

GEMÜSE & DIPS / FRISCHE SCHNITTCHEN / BÜFFELMOZZARELLA /  
CEVICHE VOM LACHS / BULGURSALAT / BEEF TATAR /  
VEGETABLES & DIPS / FRESH CUTS / BUFFALO MOZZARELLA /  
SALMON CEVICHE / BULGUR SALAD / BEEF TATAR

a b d e f g h i k l m

€ 15,50

*pro Person / per person*

## SUPPEN / SOUPS

KAROTTEN-INGWER-SUPPE / CARROT GINGER SOUP <sup>d,e,g</sup> € 6.50  
mit frittiertem Rucola / *with fried rocket*

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE / GRATINATED ONION SOUP <sup>d,e,g,i,l,g</sup> € 7.50  
mit Weißbrot und Greyerzer / *with white bread and Gruyère cheese*

## VEGETARISCH / VEGETERIAN


PAPPARDELLE / PAPPARDELLE <sup>a,d,e,g,h,i,k</sup> € 11,00  
mit Champignons, Oliven, Olivenöl, Zucchini, Pesto, Pinienkernen und Rucola /  
with mushrooms, olives, olive oil, zucchini, pesto, pine nuts and rocket

GEMÜSE-CURRY / VEGETABLE CURRY <sup>d,e,f,g,h,i,k,m</sup> € 9,00  
mit Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, gelbem Curry,  
Kokosmilch und Basmatireis /  
*with carrots, zucchini, potatoes, broccoli, onions, yellow curry,  
coconut milk and basmati rice*


## HAUPTGANG / MAIN COURSE

FISCH & CHIPS / FISCH & CHIPS <sup>a,b,d,g,h,i,l</sup> € 12,50  
mit gebackenem Kabeljaufilet und Sauce Remoulade /  
*with baked cod fillet and sauce remoulade*


MAISPOULARDENBRUST / CORN POULARD BREAST <sup>e,g</sup> € 15,50  
gegrillt, mit geschmorten Romanaherzen, Portweinschalotten und Rosmarinkartoffeln /  
*grilled, with stewed romana hearts, port wine shallots and rosemary potatoes*

 ORIGINAL WIENER SCHNITZEL / € 19.50  
ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL <sup>a,d,e,g,h,i,l</sup>  
mit Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat und Preiselbeeren /  
*with potato salad, cucumber salad and coleslaw and cranberries*

## GRILL / GRILL

 **FLEMING'S BURGER / FLEMING'S BURGER** <sup>a,b,d,g,h,i,l</sup> € 12.50  
180 g Beef-Burger vom Grill, mit Briochebrötchen, Eisbergsalat, Tomaten, gebackenen Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Cole Slaw /  
*180 g beef grilled burger, with brioche bun, iceberg lettuce, tomatoes, baked onions, gherkins, BBQ sauce and coleslaw*

als Cheeseburger mit Bergkäse / € 13.50  
*as cheeseburger with mountain cheese* <sup>d</sup>

 **FLEMING'S STEAK / FLEMING'S STEAK** <sup>a,d,e,f,g,i,l</sup> € 26.00  
250 g Rumpsteak vom argentinische Angus Rind, mit Beurre Café de Paris und Pommes Frites /  
*250 g rump steak from Argentine Angus beef, with Beurre Café de Paris and French fries*

### BEILAGEN / SIDES

Süßkartoffelpommes / *Sweet potato fries* € 3,90

Pommes Frites / *French fries* € 3,90

Gemischter Salat / *Mixed salad* <sup>a,f,g,h,i,l,m</sup> € 3,90

## KÄSE / CHEESE

**ROHMILCHKÄSEAUSWAHL /** € 12,50  
**SELECTION OF RAW MILK CHEESE** <sup>d,h,l,k</sup>  
mit Reblochon, Tomme de Savoie, Saint Maure und Fourme d'Ambert, Feigensenf, Trauben und Landbrot /  
*with Reblochon, Tomme de Savoie, Saint Maure and Fourme d'Ambert, fig mustard, grapes and country bread*

## DESSERT / DESSERT

FRÜCHTE-CRUMBLE / *FRUIT CRUMBLE* <sup>d,g,h,i,k,5</sup> € 7,00  
aus dem Ofen, mit Vanilleeis und Sahne /  
*baked, with vanilla ice cream and cream*

SÜßE MINIS / *SWEET MINIS* <sup>a,d,g,h,i,k</sup> pro Stück / *per piece* € 2,50  
saisonale Mousse, Crème, Früchte und Tarte /  
*seasonal mousse, creme, fruits and tart*

Alle Preise inkl. Service und gesetzl. MwSt. / All prices include service and 19% VAT.

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 Allergens: a eggs, b fish, c shellfish, d milk, e celery, f sesame seeds, g sulphites, h peanuts, i cereals containing gluten, j lupins, k edible nuts, l mustard, m soy beans, n molluscs Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeloxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 mit Nitritpökelsalz 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmittel, 13 enthält Phenylalaninquelle, 14 gewachst, 15 Taurin Additives: 1 with dye, 2 with preservative, 3 with antioxidant, 4 with flavor enhancer, 5 with sulfur oxide, 6 with blackening agent, 7 with phosphate, 8 with milk protein, 9 with nitrite pickling salt 10 contains caffeine, 11 quinine, 12 with sweetener, 13 contains pheny alanine source, 14 waxed, 15 taurine