

G U T E N
A P P E T I T !
E N J O Y
Y O U R M E A L !

FLEMING'S



Fleming's Signature Dishes

Immer, wenn Sie dieses Zeichen sehen, servieren wir Ihnen ein Gericht, inspiriert durch unseren Firmengründer Ignaz B. Er liebte das Reisen, gutes Essen und brachte aus aller Herren Länder gerne seine kulinarischen Entdeckungen mit. Genießen Sie das gewisse Etwas der Fleming's Signature Dishes.
Whenever you find this icon on our menu, we serve you a dish inspired by our company founder. Ignaz B. was a passionate globetrotter and gourmet, who brought along his culinary discoveries from all around the world. Enjoy that certain something of our Fleming's Signature dishes.

KNABBEREIEN / SNACKS

GEMÜSE & DIPS / VEGETABLES & DIPS ^{d,e,f,g,h,i,k,m} Karotten-, Paprika- und Bleichsellerie-Sticks mit Hummus- und Auberginen-Dip und Kräuterfrischkäse / <i>Carrots, paprika and celery sticks with hummus and aubergine dip and herb cream cheese</i>	EURO 6,00
OLIVEN MIX / MIXED OLIVES ^{a,e}	EURO 7,50
FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉE ^{d,i,9} klassisch, mit Crème fraîche, Speck und Lauch / <i>classic, with crème fraîche, bacon and leek</i>	EURO 7,50
FRISCHE SCHNITTCHEN / FRESH CUTS 30 g pro Sorte / <i>per variety</i> Serranoschinken / <i>Serrano ham</i> ⁹ Spanischer Kräuter-Kochschinken / <i>Spanish herbal ham</i> ⁹ Salami Spianata Romana und Ventricina / <i>Salami Spianata Romana and Ventricina</i> ⁹	EURO 6,00
TEGRILLTE PIMENTOS / GRILLED PIMENTOS ^d mit Olivenöl, Meersalz und Parmesan / <i>with olive oil, sea salt and parmesan</i>	EURO 8,50

VORSPEISEN & SALAT / STARTERS & SALAD

MARINIERTER ROTE BETE / MARINATED BEETROOT ^{d,e,f,g,h,i,k,l} mit jungem Spinat, Apfel, Champignons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Blauschimmelkäse-Dressing / <i>with young spinach, apple, mushrooms, roasted sunflower seeds and blue cheese dressing</i>	EURO 10,00
MOZZARELLA & TOMATE / MOZZARELLA & TOMATO ^{d,e,g,h,i,k,l} mit Büffelmozzarella, confierten Strauchtomaten, Pesto und Crostini / <i>with buffalo mozzarella, preserved vine-ripened tomatoes, pesto and crostini</i>	EURO 12,50
BLACK TIGER GARNELEN / BLACK TIGER SHRIMPS ^{b,c,d,e,h,i,l,m} gegrillt, mit marinierten Zitrusfrüchten und Avocado-Chili-Crème / <i>grilled, with marinated citrus fruits and avocado chili crème</i>	EURO 14,00
 CEVICHE VOM LACHS / SALMON CEVICHE ^{b,e,f,g,h,k,l,m} mit Bulgursalat / <i>with bulgur salad</i>	EURO 13,00
BEEF TATAR / BEEF TATAR ^{a,b,g,h,i,k,l} klassisch zubereitet, mit gebräuntem Landbrot / <i>classically prepared, with browned country bread</i>	EURO 13,00
 CAESAR'S SALAT / CAESAR'S SALAD ^{a,b,d,g,i,l,9} mit Romanasalat, Caesardressing, Parmesan, Croûtons und Speck / <i>with cos lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons and bacon</i>	EURO 8,50
mit gebratenen Rinderfiletstreifen / <i>with pan-fried strips of beef fillet</i>	EURO 15,50
mit gegrillter Hähnchenbrust / <i>with grilled chicken breast</i>	EURO 13,50
mit gebratenen Garnelen ^e / <i>with pan-fried shrimps</i> ^e	EURO 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}

EURO 15,50
pro Person / *per person*

SUPPEN / SOUPS

KAROTTEN-INGWER-SUPPE / CARROT GINGER SOUP ^{d,e,9} mit frittiertem Rucola / <i>with fried rocket</i>	EURO 6,50
GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE / GRATINATED ONION SOUP ^{dd,e,g,i,l,9} mit Weißbrot und Greyerzer / <i>with white bread and Gruyère cheese</i>	EURO 7,50

VEGETARISCHES / VEGETARIAN

GEMÜSE-CURRY / VEGETABLE CURRY ^{d,e,f,g,h,i,k,m} mit Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, gelbem Curry, Kokosmilch und Basmatireis / <i>with carrots, zucchini, potatoes, broccoli, onions, yellow curry, coconut milk and basmati rice</i>	EURO 9,00
PAPPARDELLE / PAPPARDELLE ^{a,d,e,g,h,i,k} mit Champignons, Oliven, Olivenöl, Zucchini, Pesto, Pinienkernen und Rucola / <i>with mushrooms, olives, olive oil, zucchini, pesto, pine nuts and rocket</i>	EURO 10,00

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

FISCH & CHIPS / FISCH & CHIPS ^{a,b,d,g,h,i,l} mit gebackenem Kabeljaufilet, Pommes und Sauce Remoulade / <i>with baked cod fillet, french fries and sauce remoulade</i>	EURO 12,50
LACHSSCHNITZEL / SALMON SCHNITZEL ^{a,b,d,e,g,i,l} gebraten, mit Sauerampfer-Sauce, geschmorten Paprika und Pappardelle / <i>roasted, with sorrel sauce, braised peppers and pappardelle</i>	EURO 16,00
MAISPOULARDENBRUST / CORN POULARD BREAST ^{a,9} gegrillt, mit geschmorten Romanaherzen, Portweinschalotten und Rosmarinkartoffeln / <i>grilled, with stewed romana hearts, port wine shallots and rosemary potatoes</i>	EURO 15,50
 ORIGINAL WIENER SCHNITZEL / ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL ^{a,d,e,g,i,l} mit Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat und Preiselbeeren / <i>with potato salad, cucumber salad and coleslaw and cranberries</i>	EURO 19,50

VOM GRILL / FROM THE GRILL

 FLEMING'S BURGER / FLEMING'S BURGER ^{a,b,d,g,h,i,l} 180 g Beef-Burger vom Grill, Brioche-Brötchen, Eisbergsalat, Tomaten, gebackenen Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Krautsalat / <i>a grilled 180 g beef patty with a brioche bun, iceberg lettuce, tomatoes, baked onions, gherkins, BBQ sauce and coleslaw</i>	EURO 12,50
als Cheeseburger mit Bergkäse / <i>as a cheeseburger with mountain cheese</i> ^d	EURO 13,50
 FLEMING'S STEAK FRITES / FLEMING'S STEAK FRITES ^{a,d,e,f,g,i,l} 250 g Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind, mit Beurre Café de Paris und Pommes / <i>250 g rump steak from Argentine Angus beef, with Beurre Café de Paris and french fries</i>	EURO 26,00
SIDES / SIDES ^{d,g,h,i,l}	
Süßkartoffelpommes / <i>Sweet potato fries</i>	EURO 3,90
Pommes Frites / <i>french fries</i>	EURO 3,90
Gemischter Salat / <i>mixed salad</i>	EURO 3,90

KÄSE / CHEESE

ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL / SELECTION OF RAW MILK CHEESE ^{d,h,i,k} mit Reblochon, Tomme de Savoie, Saint Maure und Fourme d'Ambert, Feigensenf, Trauben und Landbrot / <i>with Reblochon, Tomme de Savoie, Saint Maure and Fourme d'Ambert, fig mustard, grapes and country bread</i>	EURO 13,50
---	------------

NACHSPEISEN / DESSERT

FRÜCHTE-CRUMBLE / FRUIT CRUMBLE ^{d,g,h,i,k,5} aus dem Ofen, mit Vanilleeis und Sahne / <i>baked, with vanilla ice cream and cream</i>	EURO 7,00
SÜSSE MINIS / SWEET MINIS ^{a,d,g,h,i,k} pro Stück / <i>per piece</i> saisonale Mousse, Crème, Früchte und Tarte / <i>seasonal mousse, creme, fruits and tart</i>	EURO 2,50

KAFFEEESPEZIALITÄTEN / COFFEE SPECIALTIES

<i>Café Crème / Coffee with cream</i>	EURO 2,60
<i>Cappuccino / Cappuccino</i> ^d	EURO 2,80
<i>Nespresso / Nespresso</i>	EURO 2,20
<i>Doppelter Nespresso / Double Nespresso</i>	EURO 3,00
<i>Milchkaffee / Coffee with milk</i> ^d	EURO 3,40
<i>Latte Macchiato / Latte Macchiato</i> ^d	EURO 3,20