

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

<b>GEMÜSE &amp; DIPS / VEGETABLES &amp; DIPS</b> <sup>d,e,f,g,k,l,m</sup> 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 5,00
<b>OLIVEN MIX / MIXED OLIVES</b> <sup>s,e</sup>	EURO 7,00
<b>FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉE</b> <sup>d,i,g</sup> klassisch, mit Crème fraîche, Speck und Lauch / <i>classic, with crème fraîche, bacon and leek</i>	EURO 9,50
<b>FRISCHE SCHNITTCHEN / FRESH CUTS</b> 30 g pro Sorte / <i>per variety</i> Serranoschinken / <i>Serrano ham</i> <sup>o</sup> Spanischer Kräuter-Kochschinken / <i>Spanish herbal ham</i> <sup>o</sup> Salami Spianata Romana und Ventricina / <i>Salami Spianata Romana and Ventricina</i> <sup>o</sup>	EURO 6,00
<b>GEGRILLTE PIMENTOS / GRILLED PIMENTOS</b> <sup>d</sup> mit Olivenöl, Meersalz und Parmesan / <i>with olive oil, sea salt and parmesan</i>	EURO 8,00

## VORSPEISEN & SALAT / STARTERS & SALAD

<b>MARINIERTER ROTE BETE / MARINATED BEETROOT</b> <sup>d,e,f,g,h,i,k,l</sup> mit jungem Spinat, Apfel, Champignons, gerösteten Sonnenblumenkernen. Wahlweise Blauschimmelkäse-Dressing / Apfel-Dressing <i>with young spinach, apple, mushrooms, roasted sunflower seeds. Optionally blue cheese dressing or apple dressing</i>	EURO 11,00
<b>MOZZARELLA &amp; TOMATE / MOZZARELLA &amp; TOMATO</b> <sup>d,e,g,h,i,k,l</sup> mit Büffelmozzarella, confierten Strauchtomaten, Pesto und Crostini / <i>with buffalo mozzarella, preserved vine-ripened tomatoes, pesto and crostini</i>	EURO 12,00
<b>BLACK TIGER GARNELEN / BLACK TIGER SHRIMPS</b> <sup>h,c,d,e,h,l,m</sup> gegrillt, mit marinierten Zitrusfrüchten und Avocado-Chili-Crème / <i>grilled, with marinated citrus fruits and avocado chili crème</i>	EURO 14,00
<b>CEVICHE VOM LACHS / SALMON CEVICHE</b> <sup>h,e,f,g,h,k,l,m</sup> mit Bulgursalat / <i>with bulgur salad</i>	EURO 13,00
<b>BEEF TATAR / BEEF TATAR</b> <sup>a,b,g,h,i,k,l</sup> klassisch zubereitet, mit gebräuntem Landbrot / <i>classically prepared, with browned country bread</i>	EURO 14,00
<b>CAESAR'S SALAT / CAESAR'S SALAD</b> <sup>a,b,d,g,i,l,o</sup> 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 16,00
mit gegrillter Hähnchenbrust / <i>with grilled chicken breast</i>	EURO 13,50
mit gebratenen Garnelen <sup>e</sup> / <i>with pan-fried shrimps</i> <sup>e</sup>	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** <sup>a,b,d,e,f,g,h,i,k,l,m</sup>

EURO 17,00  
pro Person / *per person*

## SUPPEN / SOUPS

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

## VEGETARISCHES / VEGETARIAN

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

## WOK / WOK

<b>GEBRATENE NUDELN / FRIED NOODLES</b> <sup>a,e,f,g,h,i,k,m</sup> mit Zuckerschoten, Sojasprossen, Tofu, Paprika, roten Zwiebeln, Lauch, Champignons, Cashewnüssen, Sesam und Soja-Sauce / <i>with sugar snaps, bean sprouts, tofu, peppers, red onions, leeks, mushrooms, cashew nuts, sesame and soy sauce</i>	EURO 15,00
mit gebratenem Hoi Sin Hähnchenfilet / <i>with roasted Hoi Sin chicken fillet</i> <sup>e,t,g,h,m</sup>	EURO 21,00
mit Sweet Chili Garnelen / <i>with sweet chili shrimp</i> <sup>c,e,t,g,m</sup>	EURO 24,00

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

<b>LACHSFILET / SALMON</b> <sup>a,b,d,e,g,i,l</sup> gebraten, mit Sauerampfer-Sauce, geschmorten Paprika und Pappardelle / <i>roasted, with sorrel sauce, braised peppers and pappardelle</i>	EURO 21,00
<b>MAISPOULARDENBRUST / CORN POULARD BREAST</b> <sup>s,o</sup> gegrillt, mit geschmorten Romanaherzen, Portweinschalotten und Rosmarinkartoffeln / <i>grilled, with stewed romana hearts, port wine shallots and rosemary potatoes</i>	EURO 19,00
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL / ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL</b> <sup>a,d,e,g,i,l</sup> mit Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat und Preiselbeeren / <i>with potato salad, cucumber salad and coleslaw and cranberries</i>	EURO 21,00

## VOM GRILL / FROM THE GRILL

<b>FLEMING'S BURGER / FLEMING'S BURGER</b> <sup>a,b,d,g,h,i,l</sup> 180 g Beef-Burger vom Grill, Brioche-Brötchen, Eisbergsalat, Tomaten, gebackenen Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Cole Slaw <i>a grilled 180 g beef patty with a brioche bun, iceberg lettuce, tomatoes, baked onions, gherkins, BBQ sauce and coleslaw</i>	EURO 14,50
als Cheeseburger mit Bergkäse / <i>as a cheeseburger with mountain cheese</i> <sup>o</sup>	EURO 15,50
<b>FLEMING'S STEAK / FLEMING'S STEAK*</b> <sup>a,d,e,f,g,i,l</sup> 200 g RINDERFILET, argentinisch / 200 g of beef, Argentine 250 g RIB EYE, argentinisch / 250 g RIB EYE, Argentine 250 g RUMPSTEAK, argentinisch / 250 g RUMPSTEAK, Argentine	EURO 30,00* EURO 29,00* EURO 28,00*

\*Grillspeisen inklusive einer Beilage / \*All grill dishes including one side

### SIDES / SIDES

Sauce Béarnaise / <i>Sauce Béarnaise</i> <sup>a,d,d,e,g</sup>	EURO 2,00
Pfeffersauce / <i>Pepper sauce</i> <sup>d,e,g</sup>	EURO 2,00
Blattspinat / <i>Leaf spinach</i> <sup>d,i</sup>	EURO 3,90
Ratatouille / <i>Ratatouille</i> <sup>e,g</sup>	EURO 3,90
Blattsalate / <i>Lettuce</i> <sup>e,f,g,h,i,l,m</sup>	EURO 3,90
Süßkartoffelpommes / <i>Sweet potatoe 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

<b>ROHMILCHKÄSEAUWAHL / SELECTION OF RAW MILK CHEESE</b> <sup>d,h,i,k</sup> 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 13,00
---	------------

## NACHSPEISEN / DESSERT

<b>FRÜCHTE-CRUMBLE / FRUIT CRUMBLE</b> <sup>d,g,h,i,k,s</sup> aus dem Ofen, mit Vanilleeis und Sahne / <i>baked, with vanilla ice cream and cream</i>	EURO 7,00
<b>SÜSSE MINIS / SWEET MINIS</b> <sup>a,d,g,h,i,k</sup> saisonale Mousse, Crème, Früchte und Tarte / <i>seasonal mousse, creme, fruits and tart</i>	pro Stück / <i>per piece</i> EURO 2,50
<b>KAFFEESPEZIALITÄTEN / COFFEE SPECIALTIES</b>	
<i>Café Crème / Coffee with cream</i>	EURO 3,40
<i>Cappuccino / Cappuccino</i> <sup>d</sup>	EURO 3,80
<i>Nespresso / Nespresso</i>	EURO 3,20
<i>Doppelter Nespresso / Double Nespresso</i>	EURO 4,50
<i>Milchkaffee / Coffee with milk</i> <sup>d</sup>	EURO 4,50
<i>Latte Macchiato / Latte Macchiato</i> <sup>d</sup>	EURO 4,70

Kenntlichmachung der Stoffe die Allergien auslösen können: \*Eier / \*Fisch / \*Krebstiere / \*Milch / \*Sellerie / \*Sesamsamen / \*Sulphide / \*Erdnüsse / \*glutenhaltiges Getreide / \*Lupine / \*Schalenfrüchte / \*Senf / \*Sojabohnen / \*Weichtiere / The following substances may trigger allergies: Eggs / Fish / Shellfish / Milk / Celery / Sesame seeds / Sulphides / Peanuts / Cereals containing gluten / Lupins / Nuts / Mustard / Soya beans / 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 phenylalanine source, 14 waxed, 15 taurine Alle Preise sind inkl. Service und gesetzl. MwSt. / All prices incl. service and statutory VAT / Kulinarischer Kalender / Gourmet Calendar: [www.flemings-hotels.com](http://www.flemings-hotels.com) FLEM = FLEMINGE / [www.facebook.com/flemingshotels/](https://www.facebook.com/flemingshotels/)