

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns,
Sie als Gast begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus.

“Klasse statt Masse”

Aufgrund unserer Liebe zum Detail
wird unser regionales und internationales Speisenangebot
frisch für Sie zubereitet, daher könnte es
zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Unsere Öffnungszeiten:

Restaurant

Montag bis Samstag von 06.30 bis 24.00 Uhr
Sonntag von 08.00 bis 22.00 Uhr

Küche

Montag bis Samstag von 12.00 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertags von 12.00 bis 20.00 Uhr

Guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Schielke
und das Flora-Team



Vorspeisen

Tranchen vom Räucherlachs
auf Kartoffelpuffer mit Honig-Senf und feinen Blattsalaten (10/15)
7,90 Euro

Melonen-Schinken-Platte
(1/12)
7,90 Euro

Geschmolzener Weinkäse
überzogen mit Rosmarinhonig aus eigener Herstellung,
Preiselbeersahne und Salatbouquet (7/10/12/15)
7,50 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,



Salate

Kleiner Beilagensalat (10)
3,90 Euro

Großer gemischter Blattsalat
mit Gurke, Tomate, Paprika,
und in Chili und Kokos gebratenen Hähnchenbruststreifen
mit Ananas (8/10)
10,20 Euro

Großer gemischter Blattsalat
mit Thunfisch und gekochtem Ei (3/4/10)
8,90 Euro

Großer gemischter Blattsalat
mit Streifen vom Roastbeef und Zwiebeln (8/10)
11,90 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,



Suppen

Fredersdorfer Kartoffelrahmsuppe
mit Speck und gebackenen Brotwürfeln (1/7/9)
4,20 Euro

Tomatencremesuppe
mit Olivenpesto (7/9)
4,20 Euro

Mediterrane Gemüsesuppe
mit Knoblauchcroutons (1/7/9)
4,20 Euro

Soljanka "Flora Art"
mit Zitrone und Sauerrahm, dazu gebackenes Toast (1/7)
4,20 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,

Für den kleinen Hunger

Feines Würzfleisch im Näpfchen
mit Käse überbacken und geröstetem Toast (1/7)
4,90 Euro

Strammer Max
1 Scheibe Schwarz- oder Mischbrot mit Schwarzwälder Schinken und
2 Spiegeleiern (1/3)
4,50 Euro

Bauernfrühstück
mit Spreewälder Gurken und Salatbouquet (3/10)
6,90 Euro

Unsere Kindergerichte

Portion Pommes Frites Rot/Weiß (7)	3,60 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes Frites Rot/Weiß (1/3/7)	5,90 Euro
1 Paar Wiener Würstchen (15)	2,90 Euro
Bandnudeln mit Tomatensauce (1/7/9)	4,90 Euro
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1)	4,30 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,

Unsere Fischgerichte

Unsere Fischgerichte sind auf Anfrage
auch als Seniorenteller möglich!

Bötzseezander

auf Spreewald-Gurkengemüse und Dillkartoffeln (1/4/7)
15,90 Euro

Lachsfilet

mit Kräutern, Spinat und Mozzarella in Lasagneplatten
und Tomatensauce (1/3/4/7/9)
16,50 Euro

Gebrautes Kabeljaufilet

an Tomaten-Lauchgemüse und Drillingen
(1/4/7/9)
16,90 Euro

Scampis mit Tagliatelle

Kirschtomaten, Kapern, Knoblauch
und frischen Kräutern (1/2/4)
13,90 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,

Unsere Fleischgerichte

Unsere Fleischgerichte sind auf Anfrage
auch als Seniorenteller möglich!

Zarte Medaillons vom Brandenburger Landschwein
an grüner Pfefferrahmsauce, Kroketten und kleinem Salatbouquet (1/7/10)
14,50 Euro

Schnitzel "Hamburger Art"
mit Pommes Frites und kleinem Salatbouquet (1/3/10)
12,90 Euro

Schweinesteak ou Four
mit feinem Würzfleisch überbacken, dazu Pommes Frites
und kleinem Salatbouquet (1/7/10)
13,90 Euro

Rumpsteak "Strindberg"
mit Senf, Meerrettich und Zwiebeln gebraten,
dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln (1/10)
18,90 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,



Sauerbraten
mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen (1/9)
13,90 Euro

Geschmorte Lammhaxe
zu Rosmarinjus, mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin (1/7)
16,90 Euro

Hähnchenbrust überbacken
mit Ananas und Käse, auf einer fruchtigen Curry-Kokossauce,
dazu Basmatireis und geschmortem Pak-choi (1/7/8)
13,90 Euro

Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
mit Rucola, Pesto und Tomaten-Würfel (1/9)
11,90 Euro

Kalbsleber "Berliner Art"
mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und Kartoffelstampf (1/7)
15,50 Euro

Wildgulasch
mit Apfel-Rotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen
und einer Preiselbeer-Birne (1/9/12/15)
15,90 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose,
8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,



Vegetarische Gerichte

**Unsere Vegetarischen Gerichte sind auf Anfrage
auch als Seniorenteller möglich!**

Getrüffelte Schupfnudeln

mit Champignons, Wurzelgemüse und Wirsing (1/3/9)
13,50 Euro

Mediterranes Gratin

aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln
in Tomatensauce und Fetakäse (7/9)
9,90 Euro

Farfalle

mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und Parmesan (1/3/7/8)
10,50 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose,
8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,



Desserts

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeis (3/7)

4,40 Euro

Honigparfait

mit gebackenen Apfeln (3/7)

4,90 Euro

Triologie von Süßspeisen

(1/3/7/8)

5,90 Euro

Hausgebackener Blechkuchen

verschiedene Sorten zur Wahl (1/3)

2,90 Euro

Bitte fragen Sie nach!

Käsebrett

Auswahl an Französischen Weich- und Schnittkäse

mit Weintrauben und Salzgebäck (7)

8,90 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,



Eiskarte

Schwedenbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Apfelmus (3/7)

5,20 Euro

Eisbecher "Heiße Liebe"

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen (3/7)

5,10 Euro

Eisbecher mit Früchten

3 Kugeln Eis mit frischem Fruchtsalat und Sahne (3/7)

6,90 Euro

Kleiner Eisbecher

3 Kugeln Eis mit Sahne (3/7)

4,90 Euro

1 Kugel Eis (3/7)

1,50 Euro

Übersicht zu den verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zutaten: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte z.B. Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere,