

LIEBLINGSMENSCH(EN)-MENÜ
14. Februar 2021 „TO GO“

Tel. 04 21 2440 3337
restaurant@flagman-bremen.de

APERITIFEMPFEHLUNG

0,75l Flasche Cava

mit selbstgemachtem Himbeerlikör

EUR **17.90**

VORSPEISE

Süßkartoffelsüppchen „spicy“

mit Chili-Croûtons

ZWISCHENGANG

Jakobsmuschel

auf Baby Leaf | karamellisierten Walnüssen
Cranberrys und Ziegenkäsedressing

HAUPTGANG (zur Wahl)

Iberico- oder Rinderfilet

mit Ratatouille | Pommes Boulangère und Jus

„Saltimbocca“ von der Scholle

auf Ratatouille-Risotto

Ratatouille-Risotto

mit gratiniertem Ziegenkäse

DESSERT

Tiramisu von der Himbeere

Preis pro Person 3 Gang-Menü
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

EUR **39.50**

mit Rinderfilet
vegetarisch

+ EUR **3.00**
- EUR **6.00**

Preis pro Person 4 Gang-Menü
(Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

EUR **49.50**

mit Rinderfilet
vegetarisch

+ EUR **3.00**
- EUR **6.00**

Zwischengang statt Vorspeise

+ EUR **6.50**

LIEBLINGSMENSCH(EN)-MENÜ
14. Februar 2021 „TO GO“

Tel. 04 21 2440 3337
restaurant@flagman-bremen.de

WEINEMPFEHLUNG ZUM LIEBLINGSMENSCH(EN)-MENÜ

Zum Süppchen, vegetarischem Risotto
und/oder „Saltimbocca“ von der Scholle

Ensedune Cabernet Franc Rosé
Coteaux-d'Ésérune | Frankreich

Farbe: attraktives, hellglänzendes Lachsrosa, Duft: sehr duftiges, aromatisch
vielschichtiges Bouquet mit Noten von roten Johannisbeeren, Veilchen und
einem frischen Hauch Pfefferminz-Geschmack: am Gaumen konzentriert,
blumig und fruchtig mit schöner Länger und elegantem Nachhall von
geröstetem rosa Pfeffer.

Preis pro 0,75l Flasche

EUR **15.50**

Zur Jakobsmuschel und/oder
dem „Saltimbocca“ von der Scholle

côte des roses Chardonnay
Pays d'Oc | Frankreich

Die extravagante Flasche entwarf ein junges Talent der École Boule in Paris.
Ihren betörenden Inhalt verantwortet das erprobte Talent Gérard Bertrand
im Languedoc. Im Duft blumig, fruchtig, intensiv, mit lebendiger Frische
am Gaumen.

Preis pro 0,75l Flasche

EUR **17.50**

LIEBLINGSMENSCH(EN)-MENÜ
14. Februar 2021 „TO GO“

Tel. 04 21 2440 3337
restaurant@flagman-bremen.de

WEINEMPFEHLUNG ZUM LIEBLINGSMENSCH(EN)-MENÜ

Zum Ibericofilet

MAN Vintners Skaapveld Shiraz
Coastal Region | Südafrika

Der Shiraz zeigt im Glas eine tief weinrote Farbe und ein komplexes, aromatisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Durch die Lagerung in amerikanischen Eichenfässern sind die Tannine fein und wohl integriert im Abgang.

Preis pro 0,75l Flasche

EUR **15.50**

Zum Rinderfilet

Masi Tupungato Passo Doble Malbec
Tupungato | Argentinien

Der Wein duftet nach reifen Kirschen und Pflaumen sowie süßlichen Gewürzen. Diese Aromen sind auch am Gaumen wahrnehmbar, wo sie lange nachklingen. Dank der doppelten Fermentation sind die Tannine dieses Weines von einzigartiger Weichheit. Sie bereiten einen besonders runden Abgang.

Preis pro 0,75l Flasche

EUR **17.50**

VALENTINSTAG-WEINBOX

3 Weine zur Wahl

EUR **43.50**

3 Weine plus Aperitif

EUR **57.50**