

GREEKFOOD Á LA FLAGMAN (Vorspeise)

Revithia-Suppe (Kichererbsen und Paprika) EUR **7.00**
mit Gewürz-Joghurt, Oliven und Fladenbrot

Griechischer Vorspeisenteller EUR **12.30**
köstliche Kleinigkeiten zum Genießen

GREEKFOOD Á LA FLAGMAN (Hauptgang)

Moussaka EUR **15.50**
Auberginen-Hackfleischauflauf mit Blattsalat und Feta

Frittierte Calamari EUR **21.20**
mit Zitrone und Olivenöl auf griechischem Tabouleh

Stifado (herzhaftes, griechisches Gulasch) EUR **19.20**
Kalb, Lamm, Paprika, Zwiebel, Sellerie und Möhre,
serviert mit Kreuzkümmel-Wildreis

Griechischer Strudel EUR **17.80**
gefüllt mit Spinat, Kürbis, Kernen, Feta,
Zwiebeln und Knoblauch, dazu servieren wir
Tzatziki und Tomaten-Paprikasalat

GREEKFOOD Á LA FLAGMAN (Dessert)

Rizogalo (griechischer Milchreis) EUR **6.80**
verfeinert mit Vanille, Zimt und Sesamknusper

Johgurt-Birnenpudding EUR **8.00**
mit Haselnuss

Galaktoboureko EUR **9.20**
Griespudding umhüllt von Filo-Teig

STARTER

Kürbis-Karotten-Ingwersüppchen (vegan) mit cremiger Kokosmilch und Kürbis-Dampfbrötchen	EUR 9.00
Herbstlicher Tomaten-Brotsalat mit Endivien, Rucola, Radicchio, Kapern, Oliven, Chili, Knoblauch und Büffelmozzarella, verfeinert mit Cranberry-Balsamicodressing	EUR 10.50
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken, mit Thunfischcreme, Kapern und Lachstatar	EUR 13.90
Roastbeef vom Black Angus Rind mit knusprigen Bratkartoffeln, selbstgemachter Remoulade und Salatbouquet	EUR 12.80
Gerne auch als Hauptgang	EUR 16.80
Bruschetta „classico“ Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan	3 Stück EUR 6.80 5 Stück EUR 8.50
Vitaminbombe nach „Flagman-Art“ mit knackigem Salat der Saison, Wurzeln, Granny Smith, Kernen, Rettich und Apfel-Dijonsenf-Vinaigrette	EUR 8.80
Topping zum Salat Gebackener Tagesfisch im Tempuramantel	EUR 8.00
Rumpsteakstreifen vom Black Angus Rind	EUR 9.00
gebackener Kürbis-Wan Tan	EUR 7.00

AUS DER PFANNE

Schnitzel „Milanese“ paniert in Ei, Parmesan, Knoblauch, Petersilie und Maismehl, mit Zitrone, Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet	EUR 18.20
Knusprig gebratener Lachs mit Weißweinschaum, gekräutertem Kartoffelpüree und Buttergemüse	EUR 21.20

MAIN COURSE

Pasta „Wild“ mit Wildgulasch, Rosenkohlblättern, Kerbel, Estragon, Parmesan und Feigenmarmelade	EUR 18.00
Pasta „Alio Olio“ mit geröstetem Knoblauch, feinstem Olivenöl, Basilikum, Kirschtomaten und Parmesan	EUR 12.50
mit 5 Garnelen	EUR 17.50
Bohneneintopf á la Icke (vegetarisch) mit dreierlei Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Bohnenkraut und Petersilie	EUR 14.50
mit 2 Merguez	EUR 17.50
Geschmorte Rinderroulade mit hauseigenem Rotkohl und Kartoffelpüree	EUR 22.00
Flagburger 200g Black Angus Beef im Briochebrötchen, garniert mit Salat, Tomate, Bacon, Pilzen, Pecorino, Chili, Röstzwiebel-Gewürzgurken-Ketchup und Mayonnaise, dazu reichen wir Kartoffelecken und einen Dip nach Wahl: BBQ, Sourcream oder Zitrus-Aioli	EUR 17.50
Curry Chicken Burger Perlhuhnbrust im Briochebrötchen, garniert mit Avocado, Fenchel, Tomate, Römersalat und Currycreme, dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Erdnuss-Sauce und Koriander	EUR 15.80

VON UNSEREM LAVASTEINGRILL

Rumpsteak vom Black Angus Rind, ca. 250 g mit Kalbsjus	EUR 29.50
Lammcaree mit Lamm-Wacholderjus	EUR 24.30
Steinbutt, auf der Haut gegrillt mit Weißweinschaum	EUR 26.70
Dazu servieren wir: dreierlei vom Blumenkohl, Mixed Pickles und Kartoffelgratin	

SWEETS

Gebackenes und Mousse von der weißen Schokolade küßt Birne	EUR 9.90
Vanille Creme Brûlée mit einem Hauch Zimt, dazu eine Variation vom Apfel und Vanilleeis	EUR 11.90
Karamell-Tonkabohnen Panna Cotta mit Pflaumen-Crêpe, Pflaumenkompott und Eis	EUR 8.90
Flagman Dessertvariation süße Kleinigkeiten zum Teilen oder selber genießen	EUR 14.20
Exquisite Käseauswahl	EUR 12.80