

# FLAGMAN

## BAR & RESTAURANT

### STARTER

<b>Spargelcremesüppchen</b>	EUR 7.50
<i>mit Kerbelöl und Spargel-Süßkartoffel-Wan Tan</i>	
<b>Orientalischer Couscoussalat</b>	EUR 8.80
<i>mit Frühlingsgemüse und Mozzarella</i>	
<b>Gegrillte Wildgarnelen</b>	EUR 14.20
<i>auf gebackenem, grünem Spargel, Mini-Möhren, Estragon und Frühlings-Vinaigrette</i>	
<b>Vitello Tonnato „Flagman-Style“</b>	EUR 14.80
<i>Kalbsrücken, frischer Thunfisch und Kapern, dazu servieren wir einen kleinen Frühlings-Salat</i>	
<b>Bruschetta „Flagman“</b>	3 Stück EUR 6.80
<i>mit Spargel, Shiitake-Pilz und Parmesan</i>	5 Stück EUR 8.50
<b>Bruschetta „classico“</b>	3 Stück EUR 6.80
<i>frische Tomaten, Basilikum und Parmesan</i>	5 Stück EUR 8.50
<b>Frühlingsсалат</b>	EUR 8.80
<i>mit eingelegtem Gemüse, Tomaten, Gurke, Croûtons, Obst und Kernen, dazu unser selbstgemachtes Flagman-Dressing</i>	
<b>Topping zum Salat</b>	
<i>Spargelquiche</i>	EUR 7.20
<i>Rinderstreifen</i>	EUR 9.80
<i>drei Wildgarnelen</i>	EUR 11.80

### MAIN COURSE

<b>Pasta „Spargel“</b>	EUR 16.20
<i>mit grünem und weißem Spargel, Schalotten, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Mozzarella</i>	
<b>Gezupfte Bolognese vom Rind</b>	EUR 18.20
<i>mit Pasta, frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan</i>	
<b>Bärlauch-Risotto</b>	EUR 14.80
<i>mit grünem und weißem Spargel, confierten Tomaten, Mini-Möhren und Picorino</i>	

**Hühnerfrikasee „Flagman-Style“** EUR 19.80  
*Brust und Keule vom Kikokhuhn, gezupft  
in leichter Bechamelsauce, mit Frühlingsgemüse  
und jungen Kartoffeln*

**Flagburger** EUR 17.50  
*200g dry aged vom Rind im Briochebrötchen,  
garniert mit Wildkräutersalat, Ochsenherztomate,  
Thai-Basilikum, Bacon, Tempurazwiebeln,  
Röstzwiebel-Gewürz Gurken-Ketchup und Chili-Mayonnaise,  
dazu reichen wir Kartoffelecken und einen Dip nach Wahl:  
BBQ, Sourcream oder Chimichurri*

### Von unserem Lavasteingrill

**Entrecôte, ca. 300g** EUR 39.50

**Secreto vom Ibericoschwein, ca. 200g** EUR 20.50

**Ausgelöste Keule vom Kikokhuhn** EUR 18.80

**Wolfsbarsch, im Ganzen** EUR 25.80

**Dazu servieren wir:**  
*Ofengemüse der Saison, junge Kartoffeln,  
Mini-Zwiebeln und Jus*

### Aus der Pfanne

**Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten** EUR 26.80  
*an eigenem Kaviar, Ofengemüse der Saison,  
Möhrenpüree und grünen Muschel-Fumet*

### SWEETS

**Rübli-Ingwerschnitte** EUR 11.90  
*mit Honigmousse, Krokant,  
Creme Caramel und Haselnusseis*

**Creme Brûlée von der Tonkabohne** EUR 9.90  
*mit Rhabarberkompott und Vanilleeis*

**Flagman Dessertvariation** EUR 13.80  
*süße Kleinigkeiten zum Teilen  
oder selber genießen*

**Exquisite Käseauswahl** EUR 12.80  
*serviert mit Feigensenf, Pflaumenglacé,  
Birmenchutney und knusprigem Baguette*