

**JETZT WIRD`S WILD (STARTER)**

**Kräftige Wildconsommé** pro Person EUR **8.50**  
mit Gemüsejulienne, Roggenbrot und Schmalz

**Hausgemachter Hirschschenken** pro Person EUR **12.00**  
mit Pumpnickel, Minibeet, Balsamico,  
Wachholderessenz und Petersilienmoos

**JETZT WIRD`S WILD (MAIN COURSE)**

**Wildschweinragout** pro Person EUR **18.50**  
mit Käsespätzle und Preiselbeeren

**als kleine Portion** pro Person EUR **11.80**

**Hirschrücken** pro Person EUR **25.90**  
serviert mit Kartoffel-Morchelstampf  
Wirsingpraline und Jus

**JETZT WIRD`S WILD (SWEETS)**

**Hausgemachter Apfelstrudel** pro Person EUR **9.50**  
mit Vanillesauce und Eis

**JETZT WIRD`S WILD (3 GANG-WILDMENÜ)**

**Consommé, Hirschrücken und Strudel** pro Person EUR **39.90**

**JETZT WIRD`S WILD (4 GANG-WILDMENÜ)**

**Consommé, Schinken, Hirschrücken und Strudel** pro Person EUR **49.90**

**JETZT WIRD`S WILD (WEINEMPFEHLUNG)**

**Thorsten Krieger, Pfalz Spätburgunder QbA, trocken** 0,75 l EUR **36.50**  
ein hochwertiger, eleganter Spätburgunder  
mit fruchtigen Aromen von Kirschen und Johannisbeeren

## STARTER

<b>Getrübefelte Pastinakensuppe</b> mit Trüffelöl und Petersilie		EUR <b>7.50</b>
<b>Fischtopf „Flagman-Style“</b> Variation vom Edelfisch und Meeresfrucht, Gewürzfischsud mit Fenchel, Sellerie und Knoblauch, dazu servieren wir knuspriges Tomatenbaguette		EUR <b>14.50</b>
<b>Gerne auch als Hauptgang</b>		EUR <b>21.50</b>
<b>Gebratene Jakobsmuschel</b> mit Grünkohl-Betesalat, Merrettich und Rosinenbrot		EUR <b>12.90</b>
<b>Gemüsebeet</b> mit Pumpernickel, Minigemüse, Quark, Tomate, Butter, Kräuter und Kresse		EUR <b>11.20</b>
<b>Roastbeef vom Black Angus Rind</b> mit knusprigen Bratkartoffeln, selbstgemachter Remoulade und Salatbouquet		EUR <b>12.80</b>
<b>Gerne auch als Hauptgang</b>		EUR <b>16.80</b>
<b>Bruschetta „classico“</b> Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan	<b>3 Stück</b>	EUR <b>6.80</b>
	<b>5 Stück</b>	EUR <b>8.50</b>
<b>Vitaminbombe nach „Flagman-Art“</b> mit knackigem Salat der Saison, Gewürzcreme, Knollenziest, Fenchel, Tomate, Gurke und Kernen, verfeinert mit Orangen-Vinaigrette		EUR <b>9.80</b>
<b>Topping zum Salat</b> Gebeizter Lachs		EUR <b>6.50</b>
Perlhuhnstreifen		EUR <b>8.00</b>
gratinierter Ziegenkäse mit Walnuss und Thymian		EUR <b>7.00</b>

## AUS DER PFANNE

<b>Winterkabeljau</b> mit Buttergemüse, Pastinaken-Kartoffelstampf und Senfsauce		EUR <b>23.50</b>
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Rosmarinkartoffeln, Champignon-Rahmsauce und Salatbouquet		EUR <b>18.50</b>

## MAIN COURSE

<p><b>Pasta „Muschel“</b> mit Miesmuscheln in Tomatensud, Chili, Knoblauch, Basilikum und Petersilie</p>	<p><b>EUR 16.50</b></p>
<p><b>Pasta „Bete“</b> mit feiner Sauce von Roter Bete, Ricotta, Chili, Knoblauch und Rucola</p>	<p><b>EUR 15.20</b></p>
<p><b>Flagman-Gemüsecurry</b> mit buntem Gemüse, Mungosprossen, Koriander und Basmatireis</p>	<p><b>EUR 15.50</b></p>
<p><b>Gerne auch mit Perlhuhnstreifen</b></p>	<p><b>EUR 22.50</b></p>
<p><b>Mandel-Ziegenkäsenocken</b> mit dreierlei von der Bete, Rahmpastinaken und Rucolapesto</p>	<p><b>EUR 21.00</b></p>
<p><b>Grünkohlteller</b> mit Kassler, Pinkel, Mettenden, Butterkartoffeln und zweierlei Senf</p>	<p><b>EUR 18.20</b></p>
<p><b>Flagburger</b> 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</p>	<p><b>EUR 17.50</b></p>
<p><b>Currywurst „de Luxe“</b> knackige Currywurst, serviert mit drei verschiedenen Currys, Pommes Frites und Trüffelmayonnaise</p>	<p><b>EUR 15.80</b></p>
<p><b>Mit einem Glas Champagner</b></p>	<p><b>EUR 25.30</b></p>

## VON UNSEREM LAVASTEINGRILL

<p><b>Surf &amp; Turf</b> Rinderfilet, ca. 200g und Wildgarnele</p>	<p><b>EUR 39.50</b></p>
<p><b>Secreto vom Ibericoschwein</b></p>	<p><b>EUR 21.50</b></p>
<p><b>Dazu servieren wir:</b> Buttergemüse, Wirsing-Kartoffelroulade und Schalottenvinaigrette</p>	

**SWEETS**

**Gewürzorange an Schokoküchlein**

mit Schokomousse, Krokant und Haselnusseis

EUR **9.50**

**Klassische Creme Brûlée**

mit Kaki-Ragout und Sorbet

EUR **11.90**

**Flagman Dessertvariation**

süße Kleinigkeiten zum Teilen  
oder selber genießen

EUR **14.20**

**Exquisite Käseauswahl**

EUR **12.80**