

GREAT TISCHBUFFET

(AB ZWEI PERSONEN)

**ZUSAMMEN
GENIESSEN,
GEMEINSAM
SCHLEMMEN!**

*Das Großartigste, was unsere Küche zu bieten hat:
Lassen Sie sich schon ab zwei Personen den ganzen Abend am Tisch
von uns verwöhnen! Paare, Freunde, Familien, Geschäftsfreunde:
alle können gemeinsam genießen, niemand muss auswählen, keiner geht
hungrig nach Hause. Und natürlich haben wir neben den Fleischfreunden
und Fischliebhabern auch die Vegetarier und Veganer ganz lieb.
Sie werden staunen. Und satt.*

Zum Reinkommen:

Feine Vorspeisen-Variationen, regional, saisonal, phänomenal

Für Feinschmecker:

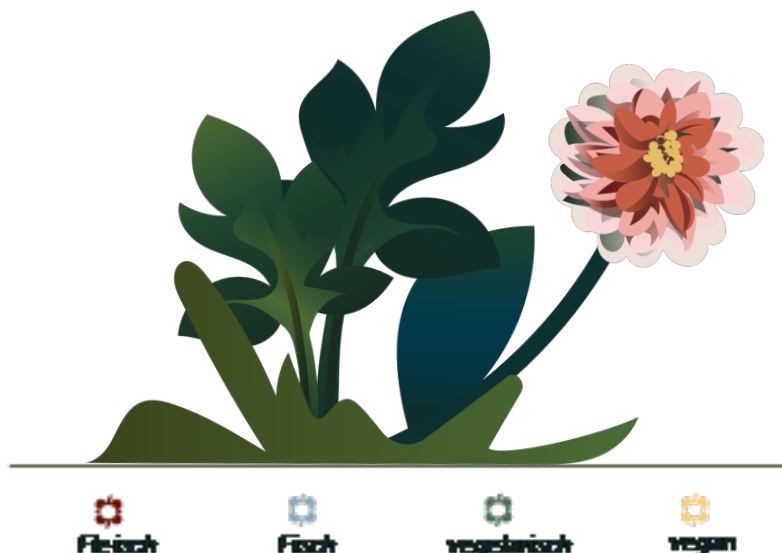
*das Beste von Fleisch, Fisch sowie vegetarischen und
veganen Überraschungen*

Zum süßen Abschluss:

*Gemischte Dessert-Variation von unserem Küchenchef Sebastian
höchstpersönlich*

69 Euro pro Person, auf Wunsch auch gerne mit perfekt abgestimmter
Getränkebegleitung, sprechen Sie uns ruhig an!

oder 57 Euro pro Person, wenn Sie skandalöserweise auf einen Gang
(Vorspeisen oder Nachspeisen) verzichten möchten.





LET'S GET STARTED

-  **Mini-Bauernbrotlaib**
von der Bäckerei Philipps aus Waldmünchen |
Flowerz-Salz / Rügener Rapsöl 6,00 €
-  **„Flowerz Bruschetta in 3 Gewändern“**
Tomate-Parmesan / Oliven-Tapenade / gepickeltes Feld Gemüse 10,50 €
-  **„Römersalat der Holunder ruft“**
Gerösteter Römersalat vom Lavagrill / Kichererbsen /
Holunderblüten-Mayonnaise / Weizen 14,50 €
-  **„Auf dem Acker springt die Ziege“**
Rote Bete Carpaccio / Wildblumen-Honig-Dressing /
geflämmt Ziegenkäse / geröstete Saaten 11,00 €
-  **„Vollmundiges Rind im Senfbett“**
Rindertatar / konfiertes Eigelb / Rettich /
Kapern / Senfkaviar / Wildkräuter 18,00 €
-  **„Da haben wir den Salat“**
Zupfsalat / Kichererbsen / Radieschen /
gerösteten Kernen / bunte Toppings 12,50 €






Kleiner feiner
Salat vorab

9,50 €

Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing:

-  Wildblumen-Honig-Dressing
-  Waldbeeren-Vinaigrette
-  Sauerrahm-Dill-Dressing

Und dazu noch:

-  Gegrillte Teriyaki Aubergine (100g) 6,00 €
-  Streifen von der Makeruper Hähnchenbrust (80g) 7,50 €
-  Streifen vom Dry Aged Entrecote (80g) 8,50 €

-  **„Sieglinde und das Kraut“**
Kartoffelschaumsuppe / Pancetta / Kräuter-Öl / Erbsen-Kresse 8,50 €

-  **Die beste Suppe des Tages** 7,50 €



FRAGEN
SIE GERN, WAS
WIR FÜR SIE
GEZAUBERT
HABEN.



Fleisch



Fisch



vegetarisch



vegan



HAUPTGANG

UNSERE KLASSIKER:
EINFACH UND
EINFACH GUT

 „Graupe, Emmer & die wilde Ziege“
Graupen Risotto \ Ziegenkäse / frittiertes Löwenzahn /
Pinienkerne / Kräuteröl 18,50 €

 „Sebastians heimliche Liebe“
Rostbratwurst / Smoked-Currysauce / Flowerz-Salz /
bunter Kresse-Salat / Trüffel Pommes Frites 16,50 €


 „Flowerz Club-Sandwich“
Makeruper Hähnchenbrust / Cheddar / Bacon / Zupfsalat /
Ei / Wildkräuter-Mayonnaise / Pommes Frites 19,50 €

DIE WELT ZU GAST
IM FLOWERZ

 „Der Seesaibling im peruanischen Duft“
Ceviche vom Seesaibling \ Limone / Paprika / Chili / Maracuja 18,00 €

 „Tikka Masala, das seine Freunde mitbringt“
Kichererbsen Masala \ Süßkartoffel / Tofu-Creme
Blattspinat / geröstete Saaten 17,50 €

 „Tutti Frutti vom Fischmarkt“
Linguine / Meeresfrüchte / Tomaten-Paprika Sugo /
Kräuteröl / Grana Padano 23,00 €

 „Im Wald, da sind die Hühner“
Hähnchen-Geschnetzeltes / Kräuter-Velouté / Waldpilze /
Spinat / Erbsen-Kresse / Kartoffel-Waffel 22,50 €

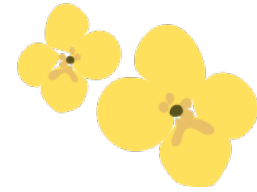


 Fleisch

 Fisch







 vegetarisch

 vegan






HAUPTGANG

MIX IT BABY!




	<i>Rumpsteak vom österreichischen Alpinrind</i>	32,00 €
	<i>Duroc Schweinefilet ca. 200g</i>	25,00 €
	<i>Makeruper Bauernentenbrust ca. 200g</i>	29,00 €
	<i>Dry Aged Entrecote vom Lavagrill ca. 250g</i>	38,00 €
	<i>Gegrillter Pulpo ca. 200g</i>	39,00 €
	<i>Zahmer Tanzpilz ca. 180g</i>	26,00 €

WÄHLEN SIE JE EIN/E




hausgemachte Sauce

-  Kräuter-Jus
-  Saaten-Pesto
-  Wiesenkräuter-Butter

knackfrisches Gemüse

-  Saisonales Gemüse vom Feld
-  Blattspinat mit Pinienkernen
-  Beilagen-Salat

Wohlfühl-Beilage

-  gebutterte Linguine
-  Kartoffelwaffel
-  Pommes Frites

DAS PASST NOCH, DIE KÜCHE IST SONST SEHR TRAUERIG

	„Flotte Biene“ Vanille-Honig-Creme / Sous-vide gegarte Aprikosen / Apple Blossom / Kamille-Vanille-Gel / Karamell-Salzbutter-Eis	12,50 €
	„Beeren in ihrem Glanz“ Rote Grütze / Vanilleschaum / Schokoladen Crumble	9,50 €
	„New York trifft Kaltenkirchen“ Cheesecake / Schokoladen-Crumble / Heidelbeeren / Himbeergel / Roggenäste	12,50 €
	„Ramba Zamba vom Affineur-Kober“ Itzehoer Käsevariation / Apfel-Chili Chutney / Beeren / Sauerteigbrot	14,50 €
	„Mach es GREAT“ Praline von Patisserie Johanna (p. Stück)	3,50 €

PERFEKT
ZU IHREM
KAFFEE

 Fleisch

 Fisch

 vegetarisch

 vegan