

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*

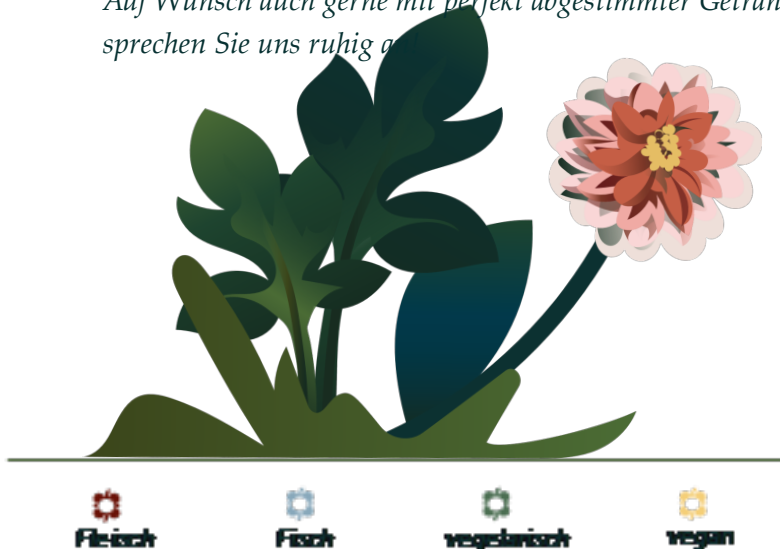
Zum süßen Abschluss:

*Gemischte Dessert-Variation von unserem Küchenchef Sebastian
höchstpersönlich*

69 Euro pro Person

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

*Auf Wunsch auch gerne mit perfekt abgestimmter Getränkebegleitung,
sprechen Sie uns ruhig an*





LET'S GET STARTED



Kleiner feiner
Salat vorab

8,50 €



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

9,50 €



„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

9,50 €



„Vollmundiges Rind im Senfbett“

Rindertatar / konfiertes Eigelb / Rettich /
Kapern / Senfkaviar / Wildkräuter

17,50 €



„Da haben wir den Salat“

Zupfsalat / Kichererbsen / Radieschen /
gerösteten Kernen / bunte Toppings

12,50 €

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 €



Fleisch



Fisch



vegetarisch



vegan



FRAGEN
SIE GERN, WAS
WIR FÜR SIE
GEZAUBERT
HABEN.



HAUPTGANG

UNSERE KLASSIKER: EINFACH UND EINFACH GUT

 „Graupe, Emmer & die wilde Ziege“
Graupen Risotto | Ziegenkäse / frittiertes Löwenzahn /
Pinienkerne / Kräuteröl 15,50 €

 „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 18,50 €

DIE WELT ZU GAST IM FLOWERZ

 „Der Seesaibling im peruanischen Duft“
Ceviche vom Seesaibling | Limone / Paprika / Chili / Maracuja 17,50 €

 „Tikka Masala, das seine Freunde mitbringt“
Kichererbsen Masala | Süßkartoffel / Tofu-Creme
Blattspinat / geröstete Saaten 15,50 €

 „Tutti Frutti vom Fischmarkt“
Linguine / Meeresfrüchte / Tomaten-Paprika Sugo /
Kräuteröl / Grana Padano 21,50 €

 „Im Wald, da sind die Hühner“
Hähnchen-Geschnetzeltes / Kräuter-Velouté / Waldpilze /
Spinat / Erbsen-Kresse / Kartoffel-Waffel 19,50 €



Fleisch



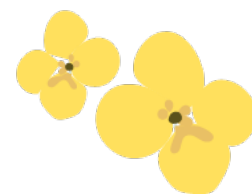
Fisch



vegetarisch



vegan



HAUPTGANG

MIX IT BABY!

	<i>Rumpsteak vom österreichischen Alpinrind</i>	29,00 €
	<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>	36,00 €
	<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, DAS MUSS NOCH, DIE KÜCHE IST SONST SEHR SEHR TRAUERIG



	<i>„Flotte Biene“</i> Vanille-Honig-Creme / Sous-vide gegarte Aprikosen / Apple Blossom / Kamille-Vanille-Gel / Karamell-Salzbutter-Eis	9,50 €
	<i>„Beeren in ihrem Glanz“</i> Rote Grütze / Vanilleschaum / Schokoladen Crumble	6,50 €
	<i>„New York trifft Kaltenkirchen“</i> Cheesecake / Schokoladen-Crumble / Heidelbeeren / Himbeergel / Roggenäste	9,50 €
	<i>„Ramba Zamba vom Affineur-Kober“</i> Itzehoer Käsevariation / Apfel-Chili Chutney / Beeren / Sauerteigbrot	14,50 €

 Fleisch

 Fisch

 vegetarisch

 vegan