

Die Brasserie auf Hof Fleckenbühl

Herbst-Winter-Karte

Im Hier und Jetzt

die Fleckenbühler

Perspektiven schaffen – drogenfrei leben



Liebe Gäste und Hofbesucher,

wir freuen uns, dass wir Sie endlich wieder in unserer Brasserie begrüßen können. Wir haben – wie Sie auch – ein schwieriges Jahr hinter uns. Wir danken all denen, die uns auch in dieser Zeit die Treue gehalten haben, das hat uns sehr geholfen. Genießen Sie unser Essen und die schöne Umgebung.

Für alle, die uns noch nicht kennen und vielleicht zum ersten Mal unseren Hof besuchen, hier ein paar Informationen:

Die Fleckenbühler sind eine Lebensgemeinschaft und Selbsthilfeorganisation von Menschen mit Suchtproblemen. Seit 1984 nehmen wir diese Menschen in jeder Lebenssituation sofort und unbürokratisch bei uns auf. Wir helfen ihnen, dauerhaft suchtfrei und selbstbestimmt zu leben. Unsere eigenen früheren Suchterfahrungen helfen uns dabei.



In den Betrieben unserer Lebensgemeinschaft bieten wir eine Reihe von selbsterzeugten Produkten und Dienstleistungen an: biologisch-dynamisch erzeugte Landprodukte, Vollkornbackwaren, handgeschöpften Rohmilchkäse und unseren Umzugsservice, um nur einige zu nennen. Die Qualität unserer Arbeit überzeugt seit Jahren.

Besonderen Wert legen wir auf die Ausbildung und Qualifizierung unserer Bewohner. Unsere Hofbewohner haben die Möglichkeit, in unserer Brasserie und unserem Hofladen mitzuarbeiten, sich stetig weiterzuentwickeln.

Mit Ihrem heutigen Besuch und Ihrem Einkauf unterstützen Sie unsere gemeinnützige Suchthilfearbeit. Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Informationsmaterial über unsere Gemeinschaft finden Sie neben der Theke und natürlich auf unserer neuen Webseite: **www.die-fleckenbühler.de**



Vorspeisen

Cremige Heu-Suppe mit Petersilienöl	5 €
Steinpilz-Consommé mit Gemüse und Wildravioli	6 €
Gemischter Brasserie-Salat mit Verjus-Dressing	10 €
Cornetto gefüllt mit Rote Bete-Hummus, Kresse-Ricotta und Aubergine-Sesam	9,5 €

Zwischengang

Ziegenkäse-Pekan-Tarte mit Pflaumenchutney und Wildkräutersalat	12 €
Rote Bete-Apfel-Salat mit gebratenem Käseknödel	10,5 €
Rehtello Tonnato mit Kapernäpfeln und Radicchio-Salat	14,5 €
Gegrillter Kürbis mit Ananas, Kürbiskernen und Kakao-Vinaigrette	9,5 €
Artischockenböden in Sesambutter gebraten, mit Sellerie-Trüffelcreme, Schalotten und getrockneten Tomaten	11,5 €
Geschmorte Karotten in Maracujasaft, mit Oliven, Kefir, Rosmarin und Bündner Schinken	11,5 €

Hauptgang

Roastbeef, rosa gebraten

mit Rotkohl 2.0, Schokoladenjus und Topinambur-Püree

20 €

Konfierte Entenkeule

mit Orangen-Chicorée, Szechuanpfeffer und gebratenen Fruchtknödeln

21,5 €

Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade

mit Pastinaken-Kürbis-Apfel-Gemüse,
Preiselbeeren und Gurken-Radicchio-Salat

19 €

Rehrücken, in Zimtbutter gebraten

mit Vanille-Lauch, Sellerie-Quitten-Creme und Cranberry-Jus

24 €

Geschmortes Ragout vom Hirschkalb

mit Rosenkohl, Brombeeren und Mohn-Schupfnudeln

20,5 €

Kross gebratene Rote Meerbarben-Filets

mit Wintergemüse und Umami-Fond

18,5 €

Pastinaken-Kartoffel-Gnocchi

mit gebratenen Pilzen, getrockneten Tomaten und Salbeibutter

18 €

Gebräunte Schwarzwurzeln

in Cassis-Anis-Sud, mit Grünkohl und Kartoffel-Steinpilz-Plätzchen

18 €



Brotzeit

Jause-Brett

reichlich garniert, mit Fleckenbühler Frischkäse, Pfefferbeißer, Landschinken und Käsewürfeln, dazu Bauernbrot 13,5 €

Käsebrett

Auswahl von Fleckenbühler Käse, reichlich garniert, dazu Bauernbrot 13 €

Ein belegtes Brot

mit Landschinken, knackigem Salat und Spiegelei 10 €

Für die Kinder

Nudeln mit Tomatensauce 7 €

Chicken-Nuggets mit Ketchup 8 €

Kartoffelecken mit Dip 6 €

Frühstücksklassiker

Süßes Frühstück

ein Croissant oder Brötchen mit Butter, Marmelade, Honig und einem Glas Orangensaft 8,5 €

Hoffrühstück

reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Fleckenbühler Käse, Wurst, Schinken und Butter 13 €
mit Rührei 14 €

Wiesenfrühstück

reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Käse, Kräuterfrischkäse, Gemüsepaste und Butter 12 €

Starter

belegtes Brötchen mit Käse und einer Tasse Kaffee 6 €

Heißgetränke

Kaffee	2,8 €
Espresso	1,8 €
Cappuccino	3,8 €
Latte Macchiato	3,8 €
Milchkaffee	3,5 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,8 €
Getreidekaffee	2,8 €
Heiße Schokolade	3,5 €
Tee	2,7 €



Kalte Getränke

Wasser, mit oder ohne	0,25 l	2 €
	0,7 l	5 €

Soft-Drinks

Vökel, Lemonaid (fragen Sie nach unseren Sorten)	0,33 l	2,5 €
--	--------	-------

Säfte

Demeter-Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	2,7 €
------------------------------	--------	-------

Demeter-Orangensaft	0,25 l	2,7 €
---------------------	--------	-------

Demeter-Traubensaft, rot	0,25 l	2,7 €
--------------------------	--------	-------

Saftschorle	0,25 l	2,5 €
-------------	--------	-------

Winterneuheiten

Fleckenbühler „Golden Milk“

mit Kurkuma, Zimt, Honig und Kokos	0,3 l	4,5 €
------------------------------------	-------	-------

Heißer Hauspunsch	0,3 l	4 €
-------------------	-------	-----

Verjus	0,25 l	4 €
--------	--------	-----

Wir beraten Sie gerne	0,7 l	11 €
-----------------------	-------	------

Allergene

Die Verordnung (Eu) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 tritt am 13. Dezember 2014 in Kraft.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:

1 Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.) 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse 3 Eier und Eierzeugnisse 4 Fisch und Fischerzeugnisse 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 6 Soja und Sojaerzeugnisse 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E. 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse 10 Senf und Senferzeugnisse 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse 12 Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse 13 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) 14 Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse A Kann alle Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unseren Service.

Vorspeisen

Heusuppe 7 9

Consommé 1 3 6 9

Brasserie-Salat 6 7 8 9 10

Cornetto 1 6 7 8

Rote Meerbarbe 1 2 4 6 9 14

Pastinaken-Gnocchi 1 3 6 7 8 13

Schwarzwurzeln 1 3 6 8

Zwischengang

Ziegenkäse-Pekan-Tarte 1 3 7 8 10

Rote Bete-Salat 1 3 6 7 8

Rehtello 3 4 6 9 10

Gegrillter Kürbis 10

Artischockenböden 6 7 8 9 13

Geschmorte Karotten 5 7 11 13

Brotzeit

Jause-Brett 1 7 13

Käsebrett 1 7

Brotzeit 1 3 7 13

Für die Kinder

Nudeln 1 3

Chicken-Nuggets 1 3 7 8

Kartoffelecken 7

Hauptgang

Roastbeef 6 7 9 13

Entenkeule 1 3 6 7 8 9

Wildschweinschnitzel 3 6 8

Rehrücken 6 7 9

Hirschragout 1 3 6 8 9

Frühstücksklassiker

Süßes Frühstück 1 7

Hoffrühstück 1 7 13

Wiesenfrühstück 1 7 8 13

Starter 1 7

Brasserie und Hofladen auf Hof Fleckenbühl

Fleckenbühl 6
35091 Cölbe-Schönstadt
Tel.: 06427 922 1124

Chefkoch Andreas Schwarzer
mobil: 0174 331 1015

brasserie@diefleckenbuehler.de
www.die-fleckenbuehler.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag 8 bis 20 Uhr

Warme Küche:
täglich ab 11 Uhr

die Fleckenbühler

Perspektiven schaffen – drogenfrei leben



Andreas Schwarzer

