

02/2019

„VALENTINSTAG - FLEMING'S“ „VALENTINES DAY - FLEMING'S“

„TRIO - TO SHARE“

Lachstatar mit Limonen-Crème und Avocado
Carpaccio vom Angus Rind, Olivenöl, Parmesan und Rucola
Confierte Gelbe Rübe, Ziegenkäse, Kerne und Feldsalat
Salmon tartare with lime cream and avocado
Carpaccio from the Angus beef, olive oil, parmesan and rocket
Preserved yellow turnip, goat's cheese, kernels and corn salad

GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST / FRIED BARBARIE DUCK BREAST

mit Granatapfel-Jus, Brokkoli und pikanten Süßkartoffeln
with pomegranate jus, broccoli and spicy sweet potatoes

KARAMELLISIERTE ANANAS / CAMELIZED PINEAPPLE

mit Honig, braunem Zucker und Kokos-Eis
with honey, brown sugar and coconut ice cream

AM / AT 14.02.2019 EUR 42,00 P.P.

„FLEMING'S STREET-FOOD“

POKE VOM LACHS / POKED SALMON

mit Soja-Sesam-Sauce, Ananas, Jalapenos und Frühlinglauch
with soy sesame sauce, pineapple, jalapenos and spring onions
EUR 13,00

FALAFEL WRAP / FALAFEL WRAP

mit Rotkraut-Salat, Karotten, Salatgurken, Tomaten,
Joghurt-Minze-Sauce und Süßkartoffelpommes
with red cabbage salad, carrots, cucumbers, tomatoes,
yogurt-mint-sauce and sweet potato fries
EUR 12,00

CAESAR'S BURGER / CAESAR'S BURGER

mit Hähnchenbrust, Caesar's Mayonnaise, Romana,
Bacon, Parmesan und Cole Slaw
with chicken breast, Caesar's mayonnaise, Romana
salad, bacon, parmesan and Cole Slaw
EUR 11,00

IN ALLEN FLEMING'S BRASSERIEN / IN ALL FLEMING'S BRASSERIES
VOM / FROM 11.02.19 – 03.03.19

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL FRANKFURT:
ELBINGER STRASSE 1-3 . 60487 FRANKFURT AM MAIN .
T: +49 69 5060400

FLEMING'S HOTEL FRANKFURT-HAMBURGER ALLEE:
HAMBURGER ALLEE 47-53 . 60486 FRANKFURT AM MAIN .
T: +49 69 2017410

FLEMING'S HOTEL FRANKFURT-MESSE:
MAINZER LANDSTRASSE 87-89 . 60329 FRANKFURT AM MAIN .
T: +49 69 8080800

FLEMING'S SELECTION HOTEL FRANKFURT-CITY:
ESCHENHEIMER TOR 2 . 60318 FRANKFURT AM MAIN .
T: +49 69 4272320

FLEMING'S HOTEL FRANKFURT MAIN-RIVERSIDE:
LANGE STRASSE 5-9 . 60311 FRANKFURT AM MAIN . T: +49 69 219300

FLEMING'S EXPRESS HOTEL FRANKFURT:
POSTSTRASSE 8 . 60329 FRANKFURT AM MAIN . T: +49 69 27391967

FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-SCHWABING:
LEOPOLDSTRASSE 130-132 . 80804 MÜNCHEN . T: +49 89 206090300

FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-CITY:
BAYERSTRASSE 47 . 80335 MÜNCHEN . T: +49 89 4444660

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN
NEUBAUGÜRTEL 26-28 . A-1070 WIEN . T:+43 1 227370

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY:
JOSEFSTÄDTER STRASSE 10-12 . A-1080 WIEN . T: +43 1 205990

FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR IM INTERCITYHOTEL BREMEN:
BAHNHOFSPLATZ 17-18 . 28195 BREMEN . T: +49 421 1603160

FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR IM INTERCITYHOTEL WUPPERTAL:
DÖPPERSBERG 50 . 42103 WUPPERTAL . T: +49 202 4306 731

FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR IM INTERCITYHOTEL MÜNCHEN:
BAYERSTRASSE 10 . 80335 MÜNCHEN . T:+49 89 44444576

UNTERNEHMEN DER
FLEMING'S
HOTEL MANAGEMENT & SERVICEGESELLSCHAFT MBH & CO. KG
SEILERSTRASSE 18 . 60313 FRANKFURT AM MAIN
WEITERE INFOS UNTER WWW.FLEMINGS-HOTELS.COM

KULINARISCHER

KALENDER

1. HALBJAHR 2019

FLEMING'S

01/2019

FLEMING'S BRASSERIE FLEMING'S BRASSERIE

ROTE BEETE CREMESUPPE/ RED BEET CREAM SOUP

mit Meerrettichschaum
with horseradish foam
EUR 6,00

SALAT & MEER / SALAD & SEA

mit Schnittsalaten, confierten Kirschtomaten,
Gurken, Oliven, roten Zwiebeln, gebratenen Garnelen,
Fladenbrot und Joghurt Dressing
with cut lettuce, preserved cherry tomatoes,
cucumbers, olives, red onions, fried prawns,
flatbread and yogurt dressing
EUR 14,00

„SKREI“ WINTERKABELJAU/ „SKREI“ WINTER CABLE

mit Zitronen-Kapernkruste, Vermouth-Schaum,
gebratenem Spitzkohl und Kartoffelstampf
with lemon caper crust, vermouth foam, fried
pointed cabbage and mashed potatoes
EUR 16,50

IN ALLEN FLEMING'S BRASSERIEN
IN ALL FLEMING'S BRASSERIES
VOM / FROM 07.01.19 – 03.02.19

03/2019

VEGGI-FRÜHLING / VEGGI-SPRING

**GEBACKENE JALAPENOS & SALAT /
BAKED JALAPENOS & SALAD**

mit Kräuterquark, Quinoa, Guacamole und Babyspinat-Salat
with herbal dip, quinoa, guacamole and baby leaf salad

EUR 7,00

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE /
CARROT-GINGER-SOUP**

mit Selleriestroh und Blatt Petersilie
with celery straw and leaf parsley

EUR 6,00

**VEGGI-BURGER /
VEGGI-BURGER**

mit Weizenbratling, Sesam-Bun, Mozzarella,
Zucchini, Tomaten, Pesto und Pommes frites
*with wheat patty, sesame bun, mozzarella,
zucchini, tomato, pesto and fries*

EUR 13,00

GEMÜSE-CURRY / VEGETABLE-CURRY

mit geschmortem Frühlingsgemüse, jungem
Lauch, roten Zwiebeln, gelbem Curry, Kokos-Milch,
Pinienkernen und Falafel-Plätzchen
*with braised spring vegetables, young leek,
red onions, yellow curry, coconut milk, pine nuts
and falafel cookies*

EUR 12,00

IN ALLEN FLEMING'S BRASSERIEN
IN ALL FLEMING'S BRASSERIES
VOM / FROM 11.03.19 – 31.03.19

04/2019

SPARGELZEIT / ASPARAGUS TIME

SPARGELCREME-SUPPE / ASPARAGUS CREAM SOUP

mit Spargel und Kerbelsahne /
with asparagus and chervil cream

EUR 6,00

**GRATINIERTER SPARGEL-CRÊPE /
GRATINATED ASPARAGUS CRÊPE**

mit Spargel, Kräutern, Frischkäse, Tomaten,
Paprika, Sauce Choron und Salat Bouquet
*with asparagus, herbs, cream cheese, tomatoes,
pepper, Choron sauce and salad bouquet*

EUR 13,50

GEKOCHTER DEUTSCHER STANGENSPIRGEL /

COOKED GERMAN ASPARAGUS SPEARS

300 g, mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
*300 g, with new potatoes, hollandaise
sauce and melted butter*

EUR 15,50

WAHLWEISE MIT / OPTIONALLY WITH:

WIENER SCHNITZEL / WIENER SCHNITZEL

EUR 9,00

LACHSSTEAK / SALMON STEAK

EUR 9,00

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN / BLACK FOREST HAM

KOCHSCHINKEN / COOKED HAM

EUR 7,00

**FRISCHE DEUTSCHE ERDBEEREN /
FRESH GERMAN STRAWBERRIES**

mariniert mit Bourbon-Vanille,
Orangenabrieb und Pistazien-Eis /
*marinated with bourbon vanilla, orange
zest and pistachio ice cream*

EUR 7,00

IN ALLEN FLEMING'S BRASSERIEN
IN ALL FLEMING'S BRASSERIES
VOM / FROM 8.04.19 – 20.06.19

05/2019

SPARGELZEIT / ASPARAGUS TIME

SPARGELCREME-SUPPE / ASPARAGUS CREAM SOUP

mit Spargel und Kerbelsahne /
with asparagus and chervil cream

EUR 6,00

**GRATINIERTER SPARGEL-CRÊPE /
GRATINATED ASPARAGUS CRÊPE**

mit Spargel, Kräutern, Frischkäse, Tomaten,
Paprika, Sauce Choron und Salat Bouquet
*with asparagus, herbs, cream cheese, tomatoes,
pepper, Choron sauce and salad bouquet*

EUR 13,50

GEKOCHTER DEUTSCHER STANGENSPIRGEL /

COOKED GERMAN ASPARAGUS SPEARS

300 g, mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
*300 g, with new potatoes, hollandaise
sauce and melted butter*

EUR 15,50

WAHLWEISE MIT / OPTIONALLY WITH:

WIENER SCHNITZEL / WIENER SCHNITZEL

EUR 9,00

LACHSSTEAK / SALMON STEAK

EUR 9,00

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN / BLACK FOREST HAM

KOCHSCHINKEN / COOKED HAM

EUR 7,00

**FRISCHE DEUTSCHE ERDBEEREN /
FRESH GERMAN STRAWBERRIES**

mariniert mit Bourbon-Vanille,
Orangenabrieb und Pistazien-Eis /
*marinated with bourbon vanilla, orange
zest and pistachio ice cream*

EUR 7,00

IN ALLEN FLEMING'S BRASSERIEN
IN ALL FLEMING'S BRASSERIES
VOM / FROM 8.04.19 – 20.06.19

06/2019

SPARGELZEIT / ASPARAGUS TIME

SPARGELCREME-SUPPE / ASPARAGUS CREAM SOUP

mit Spargel und Kerbelsahne /
with asparagus and chervil cream

EUR 6,00

**GRATINIERTER SPARGEL-CRÊPE /
GRATINATED ASPARAGUS CRÊPE**

mit Spargel, Kräutern, Frischkäse, Tomaten,
Paprika, Sauce Choron und Salat Bouquet
*with asparagus, herbs, cream cheese, tomatoes,
pepper, Choron sauce and salad bouquet*

EUR 13,50

GEKOCHTER DEUTSCHER STANGENSPIRGEL /

COOKED GERMAN ASPARAGUS SPEARS

300 g, mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
*300 g, with new potatoes, hollandaise
sauce and melted butter*

EUR 15,50

WAHLWEISE MIT / OPTIONALLY WITH:

WIENER SCHNITZEL / WIENER SCHNITZEL

EUR 9,00

LACHSSTEAK / SALMON STEAK

EUR 9,00

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN / BLACK FOREST HAM

KOCHSCHINKEN / COOKED HAM

EUR 7,00

**FRISCHE DEUTSCHE ERDBEEREN /
FRESH GERMAN STRAWBERRIES**

mariniert mit Bourbon-Vanille,
Orangenabrieb und Pistazien-Eis /
*marinated with bourbon vanilla, orange
zest and pistachio ice cream*

EUR 7,00

IN ALLEN FLEMING'S BRASSERIEN
IN ALL FLEMING'S BRASSERIES
VOM / FROM 8.04.19 – 20.06.19