flair

RESTAURANT & CAFÉ

@flair_md

Inspiration gefällig?

Fotos unserer Speisen siehst du auf

flair-bilder.de

oder einfach scannen:

FRÜHSTÜCK

Frischgepresst & selbstgemacht 5,20 VEGAN
Säfte: Orange / **Tees:** Ingwer, Orange, Pfefferminz

Veganes Tel-Aviv 10,20 VEGAN
crosse Schwarzbrotscheiben mit hausgemachtem Tomaten-Hummus,
Cherry Tomaten, Paprika & Sesam

Bali Bowl 11,00 VEGAN
Soja Joghurt mit Crunchy Müsli, Cerealien & Früchten

New Yorker Ei Benedict Avocado 12,50
pochiertes Ei auf krossem Toast mit Kochschinken, Avocado, Sauce Hollandaise

Toronto Pancakes 11,60 VEGETARISCH
mit kanadischem Bio Ahornsirup, Nutella-Nockerl, Cerealien & Früchten
DOUBLE UP - 3 extra Pancakes für das ultimative Pancake-Erlebnis #lol +3,30

Magdeburger Mix 12,50
2 Brötchen mit Wurst-Aufschnitt, Käse, Butter und
kleinem Rührei (Natur), Früchtejoghurt & Apfelsaft (0,1l)

Süßes Paris 9,80
2 Croissants mit Butter, Marmelade, Honig, Nusspli, gekochtem Ei & Cornflakes

Gesundes Kopenhagen 11,60 VEGETARISCH
Vollkorn- & Knäckebrot mit Butter, Frischkäse,
Kräuterquark, frischem Obst & Früchtemüsli

Käsiges Amsterdam 11,50
1 Croissant & 2 Brötchen mit Allerlei vom Käse, Konfitüre, Butter & gekochtem Ei

Strammer Max 12,50
Spiegeleier auf Bauernbrot mit luftgetrocknetem Schinken,
wahlweise auch mit Kochschinken.

Ei Variationen 7,80 VEGETARISCH
2 Eier, gespiegelt oder gerührt serviert, dazu Brötchen & Butter
PIMP YOUR EGG:
- Zwiebellauch & Schinkenspeck + 1,90
- Kräuterchampignons + 2,90 VEGETARISCH
- Tomate-Mozzarella + 2,90
- 3 Scheiben knusprigem Bacon + 2,90
- Räucherlachs + 3,90

Frühstückspyramide *(für 2 Pers.)* 24,90
Eine Beilage weglassen & lieber eine andere wählen? Wir erfüllen fast jeden Wunsch.
Euer privates Buffet auf 3 Etagen:
Aufschnitt, Käse, Konfitüre, Schinken, Räucherlachs, Frischkäse,
frisches Obst, Butter, Brötchenkorb & 2 kleinen Apfelsäften (0,1l)
wahlweise mit gekochtem oder gerührten Ei (Natur) oder
gegen Aufpreis siehe „PIMP YOUR EGG“

Pyramide am Sonntag: Weil wir euch mögen, spendieren wir immer +0,00
wieder sonntags 2 Gläser hauseigenen Sekt „DomSprizz“

Halbes Knusperbrötchen
wahlweise belegt mit je:
- Salami, Pute, Nutella, Konfitüre, Schnitt- oder Weichkäse 3,80
- Räucherlachs, geräuchertem oder gekochtem Schinken 4,90

DO IT YOURSELF - Frühstücksbeilagen
- Konfitüre, Honig, Butter, Margarine, Koch-Ei, Brot, Brötchen, Croissant je 1,50
- Aufschnitt, Schnittkäse, Weichkäse, Kräuterquark, Müsli, Cornflakes je 3,50
- Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, Früchtejoghurt, Roh- oder Kochschinken je 4,80

Suppe & Salat

Karotten Mango Ingwer Süppchen mit frittierten Glasnudeln	7,40	VEGAN
Rotes Curry Süppchen mit gebratener Garnele	8,90	
Hirsch Carpaccio mit Rucola & Trüffeldressing	14,90	VEGETARISCH
Burrata - Rucola auf Tomaten-Salat, verfeinert mit einem Hauch Olivenöl & Balsamico Glace	13,90	VEGETARISCH
Ziegenkäse gegrillt mit Feigenchutney auf Rucola & buntem Salatmix mit Holunder-Balsamico-Vinaigrette	15,80	
Bruschetta, wahlweise mit:		
- Strauchtomaten, Lauch & Parmesan gratiniert	10,40	VEGETARISCH
- Ziegenkäse, Salatmix & Holunder-Balsamico-Vinaigrette	11,50	
Tomaten Hummus mit geröstetem Ciabatta, Cherry-Tomate, Minze	11,90	VEGAN
germischter bunter Salat mit Trüffeldressing	9,90	
wahlweise mit geräuchertem **Lachs auf 3 Röstitaler** & körnigem Senfdip	+ 7,00	

Snack

Wild-Currywurst (190 gr) 13,80
mit Steakhouse Pommes & Weißkraut-Salat
hausgemachter fruchtiger Currysauce, leicht scharf

Magdeburger Würzfleisch 9,90
mit Käse gratiniert, dazu Toast

Mozzarella in Knusperhülle 14,90 VEGETARISCH
auf tomatisierten Gnocchi & Pesto

Hähnchenleber „Flair“ 16,80
sautierte Hähnchenleber mit Apfel-Zwiebelgemüse
auf buntem Rucola-Salatmix mit Holunder-Balsamico-Dressing

Kartoffelspalten 9,60 VEGETARISCH
mit hausgemachtem Kräuterdip & Salsa Dip

Fisch

24,80
Lachsfilet
auf Spinatrahm & Petersilienkartoffeln oder Jasminreis

22,40
Rotbarschfilet
gebraten auf Zucchini-Tomaten-Ragout & Kräuterkartoffelbrei

Hauptgerichte

Ofenkartoffel oder Gnocchi oder Jasminreis
- mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu Salat 12,80 VEGETARISCH
- mit Putenstreifen, Gemüse & Gorgonzola gratiniert 15,80
- veganes Gemüse-Curry mit „Like Meat"-Streifen 15,80 VEGAN

Bauernfrühstück altmärkisch 15,70
Bratkartoffeln, 3 Eier, Schinkenspeck, Zwiebeln & Gewürzgurke

2 Medaillons vom Schwein 24,80
mit Kartoffelbällchen und Rahm-Champignons

Schweineschnitzel 21,60
mit gekräuterten Kartoffeln
wahlweise Buttererbsen oder Rahm-Champis

Bördepfanne 18,90
mit Putenstreifen, Kartoffeln, Schwenkgemüse & Kräuterquark

sautierte Leber-Tranchen 18,90
mit gebratenen Zwiebeln & Kartoffelbrei

Schweinefiletstreifen 18,90
in Champignon-Lauch-Rahm mit Kartoffelrösti

Wok Huhn 22,20
knusprig gebackene Hähnchen auf frischem Gemüse,
Edamame, Jasminreis, Erdnuss-Saté

Ciabatta Knifte, wahlweise mit
- gebratener Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Salat & Jalapenos-Käsesauce 13,90
- Avocado, pochiertes Ei, Rucola & Tomaten Curry Dip 12,90

Black Angus Burger - 200 gr. 15,80
Sauerteig-Bun, rauchiger BBQ-Sauce, Chester-Cheese, Tomaten, knackigen Salat, einem Hauch Senf, würzigen Gurken, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln

Veggie Burger 15,40 VEGAN
Erbsen-Patty, Sauerteig-Bun, rauchiger BBQ-Sauce, Röstzwiebeln mit Tomate, Rucola, Avocado, veganer Mayo & Ketchup

dazu eine Portion Potato Wedges oder Pommes mit Kräuterquark + 4,70 VEGETARISCH

Pasta

Tagliatelle (lang) oder Penne (kurz)

Pasta Jägerschnitzel „typisch Ossi“ 17,80
in Tomatensauce & Krautsalat

Pasta Pute-Gorgonzola 18,90
Putenstreifen in Gorgonzola-Rahm

Pasta Veggie 16,90 VEGAN
buntes Gemüse in Curry-Rahm, leicht scharf

Pasta Burrata 18,90 VEGETARISCH
ital. Frischkäse in Tomaten-Rucola-Rahm

Pasta Salmone Florentin 21,70
gebr. Lachs mit Rahmspinat-Sauce

DO IT YOUSELF - Beilagen je 5,90
Kartoffelbrei, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Pommes, Kartoffelspalten, Jasminreis, Gnocchi, Buttererbsen, Zucchini, Rahm-Spinat, Rahm-Champignons, gebratene Zwiebeln

KIDS

Unsere Kindergerichte sind Kindern bis 14 Jahren vorbehalten, für ältere Hungrige berechnen wir 2,50 € Aufschlag pro Gericht.

Captain Blaubär 8,90
Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup & Mayo

Biene Maya 9,30
kleines Schnitzel mit Buttererbsen & Pommes

Mickeys Schulsoße 8,60
Wurstgulasch mit Nudeln

DESSERT

Brownie on Eis 8,80 VEGETARISCH
selbstgemachter Brownie mit Meersalz, Vanilleeis, Sahne & Puderzucker

Obstsalat 7,90 VEGETARISCH
mit Früchten der Saison

Apfelstrudel 8,80 VEGETARISCH
mit Vanilleeis

Pancakes 11,60 VEGETARISCH
mit kanadischem Bio Ahornsirup, Nutella-Nockerl, Cerealien & Früchten

Crêpes VEGETARISCH
- Zimt & Zucker 7,20
- Nutella , Apfelmus, Kirschen oder Banane 8,20
- Schwarzwälder Schinken, Rucola oder Räucherlachs 9,20

EISBECHER

Attenzione: Unser Eis produzieren wir im hauseigenen Eislabor,
mit italienischen Zutaten, italienischen Maschinen und italienischer Amore ;)

Flairissimo 8,70
3 Kugeln nach Wahl, mit saisonalen Früchten & Sahne

Beschwipste Kirsche 8,70
gemischtes Milcheis, Kirschen, Kirschlikör & Sahne

American Cup 8,70
gemischtes Milcheis, Krokant, Karamellsauce & Sahne

Schokobecher 8,70
Stracciatellaeis, Schokoladeneis und -Sauce, Krokant, Schokoraspeln & Sahne

Kindereisbecher Eiszwerg 5,10
2 Kugeln nach Wahl, Smarties & Sahne

Baileys (mit Alkohol) 9,80
gemischtes Milcheis, mit Baileyslikör & Sahne

Apfeltraum (mit Alkohol) 9,80
gemischtes Milcheis, mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne

SORTEN: Straccia, Schoko, veganes Karamel-Toffee, Erdbeer, Vanille... je 1,90
weitere Sorten -> fragen Sie unser Servicepersonal

Portion Sahne frisch geschlagen 1,40

KAFFEE & CO

Espresso	2,90
Kaffee Tasse *(auch entkoffeiniert)*	3,40
Kaffee Pott	4,20
Kaffee Kännchen	5,60
Cortado	3,40
Cappuccino	4,20
Flat White	4,20
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,50
Espresso Macchiato	3,40
Hafermilch *Barista Edition*	+ 0,50
Eiskaffee	4,80
Eisschokolade	4,80
Heiße Schokolade	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40
Weiße Schokolade	4,50
Milch *(kalt oder warm 0,2l)*	2,00
Heiße Zitrone *(mit Honig)*	3,50
Amarettotraum	4,30
Amarettotraum *(mit Sahne)*	4,40
Flavours:	+0,80

Vanille, Karamell, Haselnuss, Nougat, Amaretto, Zimt, Macadamia, Mandel, Kokos, Weiße Schokolade

TEE

Frisch gemachte Tees: 5,10
Ingwer, Orange oder Minze
jeweils mit Honig

Nur im Glas: 3,80

Assam *(schwarzer Tee)*

Earl Grey *(schwarzer Tee)*

Chai *(schwarzer Tee)*

Jasmine Gold *(grüner Tee)*

Green Dragon *(grüner Tee)*

Refreshing Mint *(Pfefferminztee)*

Sweet Camomile *(Kräutertee)*

Ayuveda *(Kräutertee)*

Sweet Berries *(Früchtetee)*

Lemon Fresh *(Früchtetee)*

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Unsere Tees sind aus dem traditionsreichen Hause „Ronnefeldt" seit 1823

Nur im Kännchen: 6,50

Darjeeling Summer *Gold (schwarzer Blatttee)*

English Breakfast *(schwarzer Tee)*

Assam Bari *(schwarzer Tee)*

Earl Grey *(schwarzer Tee)*

Green Dragon *(grüner Tee)*

Morgentau *(grüner Tee)*

KALTES

Frischgepresste Orangen:	5,20 - *0,2l*
Säfte: Orange, Apfel, Tomate, Grapefruit, Kirsche, KiBa, Banane, Erdbeer, Maracuja, Schwarze Johannisbeere, Ananas, Rhabarber *alle Säfte auch als Schorle*	3,40 - *0,2l* | 5,60 - *0,4l*
Wasser:	
Tafelwasser *(mit Kohlensäure)*	3,60 - *0,3l* | 4,50 - *0,4l*
Stilles Wasser	3,10 - *0,2l* | 6,50 - *0,05l*
Selters Medium oder Classic	3,30 - *0,25l* | 7,80 - *0,75l*
Softdrinks: *Pepsi Cola, 7UP, Mirinda, Spezi* *Pepsi Max, Bitter Lemon, Tonic,* *Ginger Ale, Wildberry*	4,10 - *0,3l* | 5,20 - *0,4l*
Limonaden selbstgemacht: Gartenlimo, Ingwerlimo oder Rhabarberlimo	9,10 - *Karaffe für 2-4 Pers.*
großer Milchshake: Banane, Erdbeer, Vanille, Schoko, Kirsch, Kokos, Mango, Ananas, Karamell	6,00

BIER

vom Fass:

	0,25l	0,50l
Radeberger	3,50	5,50
Hausmarke		
Alster *(Sprite & Pils)*		
Potsdamer *(Fanta & Pils)*		
		0,30l
Oberdorfer Helles		3,90

	0,30l	0,50l
Ur-Krostitzer Schwarzbier	3,90	5,60
Schöfferhofer Hefe		
Krefelder *(Cola & Schwarzbier)*		

aus der Flasche:

	0,50l
Schöfferhofer:	5,60
Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei	
	0,33l
Radeberger Alkoholfrei	3,90

Helles oder Pils? - Wat is dat eigentlich?

Während ein Pils eher herb oder spritzig schmeckt, mutet das Helle vollmundig, süffig und im Allgemeinen gefälliger bzw. „leichter" an. Oberdorfer Helles hat 5,0 vol. % und damit minimal mehr als das Radeberger mit 4,80 vol. %.

SPIRITUOSEN

Aperitif/Bitter:

Schierker Feuerstein, Fernet Branca,	2,60
Jägermeister, Kümmerling, Ramazotti	2,60

Gin:

Hendricks,	3,00
Gin66 by Absthof Magdeburg	3,20

Vodka:

Moskovskaja	2,80
Smirnoff	3,00
Three Sixty	3,20

Obstbrände:

Nordhäuser Doppelkorn, Schladerer Birne	2,90
ital. Grappa, Tequila silber, Malteser Kreuz	2,90

Cognay & Whiskey:

Johnny Walker Red,	3,30
Chivas Regal, Ballantines Scotch,	3,30
Highland Park Single Malt Scotch (12y)	3,80

Likör:

Baileys Irish Cream, Southern Comfort	3,00
Ingwerlikör by Ginger&Du Magdeburg	2,80

Weinbrand:

Asbach Uralt, Mariacron	2,90

WEIN & SEKT

	0,2l	0,5l	Flasche 0,7l
Rosé:			
Rioja *(ITA, trocken, Vina Hermina)*	7,60	16,50	
Portugieser Weißherbst *(DEU, halbtro., spritzig leicht, feines Bukett)*	7,60	16,50	
Rotwein:			
Portugieser *(DEU, halbtrocken, mild, mit herzhafter Würze)*	7,60	16,50	
Portugieser *(DEU, trocken, feinfruchtig, milde Säure, erdiges Aroma)*	7,60	16,50	23,50
Dornfelder *(DEU, trocken, frisch, elegant, dunkelrot)*	7,60	16,50	
Dornfelder *(DEU, lieblich, rassig mit ausgewogener Restsüße)*	7,60	16,50	23,50
Regent *(DEU, trocken, im Barrique Fass gereift, leichte Vanilletöne)*	/	/	23,50
Caño Toro Tempranillo *(ESP, trocken, vollmundig, samtig, Beerenaroma)*	8,20	19,80	25,70
Weißwein:			
Sommerwein „Heredad Graula" (SPA, trocken, Airen-Sauvignon Blanc)	7,60	16,50	
Scheurebe *(DEU, trocken, feinherb, duftig frisch)*	7,60	16,50	
Scheurebe *(DEU, halbtrocken, leicht feinrassige Säure, blumiges Bukett)*	/	/	23,50
Grauer Burgunder *(DEU, trocken, reintönig, ansprechend)*	7,60	16,50	23,50
Müller Thurgau *(DEU, halbtrocken, blumig, mild, sanfter Muskatton)*	7,60	16,50	
Kabinett *(DEU, mild, fruchtig, extrareich, saftiger Muskatton)*	7,60	16,50	
Riesling *(DEU, trocken, spritzig & kräftig, König unter den Trauben)*	/	/	23,50
Weißweinschorle	7,60	16,50	

Sekt:

Domsprizz Hausmarke, Jahrgangssekt vom Winzer, trocken & halbtro.	4,90 - *0,10l*	21,00 - *0,75l*
Sekt auf Eis	7,60 - *0,18l*	
Piccolo	8,30 - *0,20l*	

Cocktails

APERITIFS 7,9

LIMONCELLO SPRITZ — **limoncello,** prosecco & soda

DEJA VU — **deja vu oriental aperitif,** mit tonic oder wildberry

LILA GIN — **tanqueray schwarze johannisbeere**, tonic

APER. SPRITZ — **5cl aper.**, **prosecco**, soda, orange

LILLET BERRY — **lillet blanc**, himbeer, wild berry

HUGO — **holunder, prosecco**, minze, limette

ERFRISCHEND 7,9

SOURS — **spirituose, z.B. whisky, vodka, gin, tequila ...** + zitrone, zuckersirup

MOSCOW MULE — **vodka**, limette, ginger, gurke, minze

CAIPIRINHA — **cachaca**, limette, rohrzucker *wahlweise erdbeer oder mango*

MOJITO — **havanna**, soda, limette, minze, rohrzucker

Cocktails

7,9 FRUCHTIG

COCO LOCO — **rum**, **malibu**, maracuja, orange

BITTER SWEET — **havanna**, pink grapefruit, erdbeer, mandel, limette

SEX AM STRAND — **vodka**, **peach tree**, maracuja, johannisbeer

MELON TROPIC — **melonenlikör**, **vodka**, maracuja, ananas, erdbeer, holunder, limejuice

9,0 KRÄFTIG

ESPRESSO MARTINI — **espresso, mezcal**, **tequila**, kaffeelikör, agavendicksaft

LONG ISLAND — **rum**, **tequila**, **cointreau**, **gin**, **vodka**, zitrone, cola

PROPELLA MÖWE — **gin**, **tequila silver**, **licor 43**, kirsch, maracuja

7,9 CREMIG

PINA COLADA — **rum**, ananas, kokos, sahne
wahlweise als Strawberry Colada

SWIMMING POOL — **rum, vodka**, **blue curacao**, kokos, ananas, sahne

Longdrinks & alkoholfrei

LANGE JETRÄNKE 7,9

CUBA LIBRE — **havanna**, cola, limette

SPIRITUOSE
rum, vodka, gin, jim beam, malibu, licor 43, campari oder southern comfort

+ MIXBEILAGE
cola, red bull, bitter lemon, o-saft, tonic, milch, soda, oder ginger ale

FAHRER ALKOHOLFREI 6,9

STRAWBERRY DREAM — erdbeer, zitrone, grapefruit, kokos, ananas, orange, sahne

VIRGIN COLADA — ananas, kokos, sahne

FRESHMAKER — mandel, limejuice, ananas blue curacao alk.frei, tonic, grapefruit

AMAZONAS — mango, zitrone, orange, ananas

IPANEMA — ginger ale, rohrzucker, limette

KLEINE NACHTKARTE

Noch hungrig und kein Koch mehr da?
Kein Problem, unsere Kellnerinnen zaubern folgende Köstlichkeiten für den späten Hunger!

Karotten Mango Ingwer Süppchen mit frittierten Glasnudeln	7,40
Magdeburger Würzfleisch mit Käserüberbacken, dazu Toast	9,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	12,80 VEGETARISCH

Besuchen Sie uns bald wieder,
Ihr Flair-Team

Familienunternehmen seit 1991
Arno Frommhagen GmbH
Breiter Weg 21 / 39104 Magdeburg
Geschäftsführer: Arno Frommhagen & Nico Barth

Allergene & Zusatzstoffe
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel
5 enthält phenylalaninquelle
6 koffeinhaltig
7 chininhaltig
8 geschwärzt
9 geschmacksverstärker