



RESTAURANT & CAFÉ

 @flair_md

Willkommen

im Herzen Magdeburgs.

Wir freuen uns, dass Du heute unser Gast bist.

Unsere Speisekarte findest Du auch auf:

cafe-flair.de



RESTAURANT & CAFÉ

FRÜHSTÜCK

Frischgepresst & selbstgemacht

Säfte: Orange / **Tees:** Ingwer, Orange, Pfefferminz

4,70



Veganes Tel-Aviv

crosse Schwarzbrotsscheiben mit hausgemachtem Spinat Hummus, Cherry Tomaten, Gurke & Sesam

7,90



Bali Bowl

Soja Joghurt Vanille, mit Crunchy Müsli, Cerealien & Früchten

8,90



Toronto Pancakes

mit kanadischem Bio Ahornsirup, Nutella-Nockerl, Cerealien & Früchten
DOUBLE UP - 3 extra Pancakes für das ultimative Pancake-Erlebnis #lol

9,80



+3,00

Magdeburger Mix

2 Brötchen mit Aufschnitt, Käse, Butter und kleinem Rührei (Natur), Früchtejoghurt & Orangensaft (0,1l)

9,80

Süßes Paris

2 Croissants mit Butter, Marmelade, Honig, Nusspli, gekochtem Ei & Cornflakes

7,90

Gesundes Kopenhagen

Vollkorn- & Knäckebrot mit Butter, Frischkäse, Kräuterquark, frischen Obst & Früchtemüsli

7,90



Käsiges Amsterdam

1 Croissant & 2 Brötchen mit Allerlei vom Käse, Konfitüre, Butter & gekochtem Ei

9,20

Altmärker Bauernfrühstück


Bratkartoffeln, 3 Eier, Schinkenspeck, Zwiebeln & Gewürzgurke

12,90



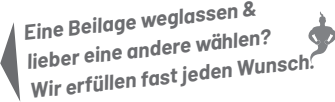
RESTAURANT & CAFÉ

Strammer Max 9,60
Spiegeleier auf Bauernbrot mit luftgetrocknetem Schinken,
wahlweise auch mit Kochschinken.

Ei Variationen 5,50 
2 Eier, gespiegelt oder gerührt serviert, dazu Brötchen & Butter

PIMP YOUR EGG:

- Zwiebellauch & Schinkenspeck + 0,90
- Kräuterchampignons + 1,90
- Tomate-Mozzarella + 1,90 
- 2 Scheiben Frühstücksschinken + 1,90
- Räucherlachs + 2,50

Frühstückspyramide (für 2 Pers.)  19,90
Euer privates Buffet auf 3 Etagen:
Aufschnitt, Käse, Konfitüre, Schinken, Räucherlachs, Frischkäse,
frisches Obst, Butter, Brötchenkorb & 2 kleinen Orangensäften (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
wieder sonntags 2 Gläser hauseigenen Sekt „DomSprizz“ +0,00

Halbes Knusperbrötchen

- wahlweise belegt mit je:
- Salami, Pute, Nutella, Konfitüre, Schnitt- oder Weichkäse 2,90
 - Räucherlachs, geräuchertem oder gekochtem Schinken 3,90

DO IT YOURSELF - Frühstücksbeilagen

- Konfitüre, Honig, Butter, Margarine, Koch-Ei, Brot, Brötchen je 1,30
- Croissant, Aufschnitt, Schnittkäse, Weichkäse, Kräuterquark, Müsli, Cornflakes je 2,10
- Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, Früchtejoghurt, Roh- oder Kochschinken je 3,80



RESTAURANT & CAFÉ

FLAIR ORIGINALE

Salat „Fresh-Flair“ bunter Mix aus Cherry Tomaten, Rote Bete, Cerealien, Paprika & Gurke mit einer Kartoffel-Vinaigrette, dazu ofenfrisches Brot wahlweise mit Putenstreifen	11,90 +3,50	
Ziegenkäse gegrillt mit Feigenchutney auf buntem Salatmix mit Himbeer-Walnuss-Dressing & Früchten garniert, dazu ofenfrisches Brot	11,50	
Kürbis-Falafel Salat Bällchen aus Kichererbsen auf Tomaten-Linsen-Wildkornreis Salat	11,90	
Hähnchenleber auf Ruccola mit Apfel-Zwiebelgemüse	12,90	
Ciabatta Hähnchenbrust mit knackigem Salat und Käse gratiniert	11,90	
Möhren-Kokos Süppchen mit gebratener Garnele, abgeschmeckt mit Hanföl / Vegan ohne Garnele - 1,00 €	5,90	
Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark- & Salsa-Dip	8,20	
Magdeburger Würzfleisch mit Käse gratiniert, dazu Toast	8,90	



Kartoffeleintopf hausgemacht aus Bördekartoffeln mit Wiener-Würstchen	7,80	
Süßkartoffel-Gnocchi Auflauf mit Wirsing & Mozzarella gratiniert	12,90	
Norwegischer Lachs geräuchert auf Kartoffelrösti, mit körnigem Honig-Senf Dip & knackigem Salat	13,90	
Schweinefiletspitzen mit Champignons und Käse überbacken, dazu Brot	11,90	
Bruschetta , wahlweise mit: - Strauchtomaten, Lauch & Parmesan gratiniert - Ziegenkäse, Salatmix & Himbeer-Walnuss Dressing	7,90 8,90	
Mozzarella in Knusperhülle auf tomatisierten Süßkartoffel-Gnocchi & Pesto	11,90	
Flair Style Hummus Bowl mit Spinat-Kichererbsen Hummus, geröstetem Ciabatta, Tomaten & Sesam	9,90	
Pommes rot/weiß	4,50	



RESTAURANT & CAFÉ

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet gebraten auf der Haut 19,90
auf Rahmenwirsing, dazu Petersilienkartoffeln oder Wildkornreis

Kabeljaufilet 17,50
auf einem Gemüse-Linsen-Reisbett

Ofenkartoffel, Süßkartoffel-Gnocchi oder Wildkornreis

- mit Gorgonzola, Gemüse & Putenstreifen 12,60

- mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu Salat 9,90

- geräuchertem Lachs, Kräuterquark, dazu Salat 14,20

- Soja-Hack in Tomatensauce, Rucola & Mais 11,90



Bauernfrühstück altmärkisch 12,90
Bratkartoffeln, 3 Eier, Schinkenspeck, Zwiebeln & Gewürzgurke

Medaillons vom Schwein 16,90
unter Käse-Rosmarin-Kruste mit Röstitalern und Rahm-Champignons

Schweineschnitzel 15,90
mit gekräuterten Kartoffeln und wahlweise Buttererbsen oder Rahm-Champis

Bördepfanne 15,90
mit Putenstreifen, Kartoffeln, Schwenkgemüse & Kräuterquark

sautierte Leber-Tranchen 13,90
mit gebratenen Zwiebeln & Kartoffelbrei

geschmorte Ochsenbäckchen „Esterhazy“ 18,90
an Kartoffelbrei mit Krautsalat




RESTAURANT & CAFÉ

„Wilder Gulasch“	16,90
mit Apfelrotkohl & Serviettenknödel	
Captain Hook Burger - arrrrrr	11,90
Sauerteig mit Kartoffelflocken gebackenes Homestyle-Bun mit 200 gr. reinem Black Angus, rauchiger Bourbon BBQ-Sauce, einem Hauch Senf, würzigen Gurken, knusprigem Bacon, zartzerlaufenem Chester Cheese, Nacho Sauce, sonnengereiften Tomaten, knackigem Salat	
dazu eine Portion Potato Wedges oder Pommes mit Kräuterquark & hausgemachter BBQ-Sauce	+3,90
Pasta vegane Bolognese	11,90
mit Linguine	
Pasta Jägerschnitzel „typisch Ossi“	11,90
in Tomatensauce & Krautsalat, wahlweise Linguine oder Penne Rigate	
Pasta Kabeljau	15,90
gebraten, mit körniger Senfsauce, wahlweise Linguine oder Penne Rigate	
Pasta Hähnchenstreifen	12,90
in Gorgonzola-Kräuterrahm, wahlweise Linguine oder Penne Rigate	
DO IT YOURSELF - Beilagen	je 3,90
Kartoffelbrei, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Pommes, Kartoffelspalten, Wildkornreis, Süßkartoffel-Gnocchi, Erbsen, Rahmchampignons, gebratene Zwiebeln, Rahm-Wirsing	



RESTAURANT & CAFÉ

KIDS

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

Captain Blaubär

Fischstäbchen mit Pommes & kleinem Salat

6,90 

Biene Maya

kleines Schnitzel mit Erbsen & Pommes

7,50 

Mickeys Schulsoße

Wurstgulasch mit Nudeln

6,50 

DESSERT

Pancakes

mit kanadischem Bio Ahornsirup, Nutella-Nockerl, Cerealien & Früchten

9,80



Milchreis

mit Bourbon-Vanille, Zimt & Zucker, Apfelmus, oder Kirschen, wahlweise kalt oder warm

6,80



Apfelstrudel

mit Vanilleeis

6,40



Kaiserschmarrn

mit Apfelmus, auf Wunsch mit Rosinen

9,90



Crêpes

- Zimt & Zucker

5,20

- Nutella, Apfelmus, Kirschen oder Banane

5,90

- Schwarzwälder Schinken, Rucola oder Räucherlachs

6,90



8



RESTAURANT & CAFÉ

EISBECHER

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

Flairissimo	6,90
3 Kugeln nach Wahl, mit saisonalen Früchten & Sahne	
Heiße Kirsche	6,90
gemischtes Milcheis, heiße Kirschen & Sahne	
American Cup	6,90
gemischtes Milcheis, Krokant, Karamellsauce & Sahne	
Schokobecher	6,90
Stracciatellaeis, Schokoladeneis und -Sauce, Krokant, Schokoraspeln & Sahne	
Kindereisbecher Eiszweg	3,90
2 Kugeln nach Wahl, Smarties & Sahne	
Baileys (mit Alkohol)	7,90
gemischtes Milcheis, mit Baileyslikör & Sahne	
Apfeltraum (mit Alkohol)	7,90
gemischtes Milcheis, mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne	
SORTEN: Straccia, Schoko, Karamel, Erdbeer, Vanille...	je 1,90
weitere Sorten -> fragen Sie unser Servicepersonal	
Portion Sahne frisch geschlagen	1,00



RESTAURANT & CAFÉ

KAFFEE & CO

Espresso	2,40
Kaffee Tasse (<i>auch entkoffeiniert</i>)	2,80
Kaffee Pott	3,80
Kaffee Kännchen	4,80
Cappuccino (<i>Kuh- oder Hafermilch?</i>)	3,60
Latte Macchiato (<i>Kuh- oder Hafermilch?</i>)	3,80
Milchkaffee (<i>Kuh- oder Hafermilch?</i>)	3,90
Espresso Macchiato	3,10
Schümli (Kaffee-Creme)	3,40
Eierpunsch	3,90
Glühwein	3,90
Grog	3,90
Heiße Schokolade	3,40
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60
Weißer Schokolade	3,30
Milch (<i>kalt oder warm 0,2l</i>)	1,90
Milch mit Honig (<i>warm</i>)	2,80
Heiße Zitrone (<i>mit Honig</i>)	3,20
Amarettotraum	3,90
Amarettotrau (<i>mit Sahne</i>)	4,10
Flavours:	+0,70
Vanille, Karamell, Haselnuss, Nougat, Amaretto, Zimt, Macadamia, Mandel, Kokos, Weißer Schokolade	





RESTAURANT & CAFÉ

TEE

Frisch gemachte Tees: 4,70
Ingwer, Orange oder Minze
jeweils mit Honig

Nur im Glas: 3,30

Assam (schwarzer Tee)

Earl Grey (schwarzer Tee)

Chai (schwarzer Tee)

Green Dragon (grüner Tee)

Refreshing Mint (Pfefferminztee)

Sweet Camomile (Kräutertee)

Ayurveda (Kräutertee)

Sweet Berries (Früchtetee)

Cream Orange (Früchtetee)

Lemon Fresh (Früchtetee)



SELECTED TEA SINCE 1823

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

Nur im Kännchen: 5,70

Darjeeling Summer Gold (schwarzer Blatttee)

English Breakfast (schwarzer Tee)

Assam Bari (schwarzer Tee)

Earl Grey (schwarzer Tee)

Green Dragon (grüner Tee)

Morgentau (grüner Tee)



RESTAURANT & CAFÉ

KALTES

Frischgepresst:

4,70 - 0,2l

Orangen

Säfte:

2,90 - 0,2l | 4,90 - 0,4l

Orange, Apfel, Tomate, Grapefruit,
Kirsche, KiBa, Banane, Erdbeer,
Schwarze Johannisbeere,
Aprikose, Maracuja, Ananas, Rhabarber

Wasser:

Tafelwasser (mit Kohlensäure)

3,20 - 0,3l | 4,10 - 0,4l

Stilles Wasser

2,70 - 0,2l | 5,80 - 0,5l

Selter *Medium*

3,00 - 0,2l | 6,90 - 0,75l

Selter *Classic*

3,00 - 0,2l | 6,90 - 0,75l

Softdrinks:

Pepsi Cola, 7UP, Mirinda, Spezi

3,50 - 0,3l | 4,40 - 0,4l

*Pepsi Max, Apfelschorle, Saftschorle,
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale*

2,90 - 0,2l | 4,90 - 0,4l

Limonaden selbstgemacht:

7,90 - Karaffe für 2-4 Pers.

Gartenlimo, Ingwerlimo
oder Rhabarberlimo

Milchshake:

4,90

Banane, Erdbeer, Vanille, Schoko, Kirsch,
Kokos, Mango, Ananas, Karamell



RESTAURANT & CAFÉ

BIER

vom Fass:

	0,25l		0,50l
Radeberger	3,00		4,90

Hausmarke (aus der Region)

Alster (Sprite & Pils)

Potsdamer (Fanta & Pils)

	0,30l		
Oberdorfer Helles			3,40

	0,30l		0,50l
Ur-Krostitzer Schwarzbier	3,40		4,90

Schöffelhofer Hefe

Krefelder (Cola & Schwarzbier)

aus der Flasche:

	0,50l		
Schöffelhofer:			4,90

Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei

	0,33l		
Radeberger Alkoholfrei			3,60

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,	2,50
Jägermeister, Kümmerling, Ramazotti	2,50

Gin:

Beefeater, Sears, Hendricks,	2,90
Gin66 by Absthof Magdeburg	3,10

Vodka:

Moskovskaja	2,70
Smirnoff	2,90
Three Sixty	3,10

Obstbrände:

Nordhäuser Doppelkorn, Schladerer Birne	2,80
ital. Grappa, Tequila silber, Malteser Kreuz	2,80

Cognay & Whiskey:

Johnny Walker Red,	3,20
Chivas Regal, Ballantines Scotch,	3,20
Highland Park Single Malt Scotch (12y)	3,60

Likör:

Baileys Irish Cream, Southern Comfort	2,80
Ingwerlikör by Ginger&Du Magdeburg	2,70

Weinbrand:

Asbach Uralt, Mariacron	2,80
-------------------------	------



RESTAURANT & CAFÉ

WEIN & SEKT

0,2l | 0,5l | Flasche 0,7l

Rosé:

Rioja (ITA, trocken, Vina Hermina)	5,60	11,40	
Portugieser Weißherbst (DEU, halbtro., spritzig leicht, feines Bukett)	5,60	11,40	

Rotwein:

Portugieser (DEU, halbtrocken, mild, mit herzhafter Würze)	5,60	11,40	
Portugieser (DEU, trocken, feinfruchtig, milde Säure, erdiges Aroma)	5,60	11,40	17,90
Dornfelder (DEU, trocken, frisch, elegant, dunkelrot)	5,60	11,40	
Dornfelder (DEU, lieblich, rassig mit ausgewogener Restsüße)	5,60	11,40	17,90
Regent (DEU, trocken, im Barrique Fass gereift, leichte Vanilletöne)	/	/	17,90
Caño Toro Tempranillo (ESP, trocken, vollmundig, samtig, Beerensaroma)	6,50	14,60	19,60
Rotweinchorle	5,60	11,40	

Weißwein:

Scheurebe (DEU, trocken, feinherb, duftig frisch)	5,60	11,40	
Scheurebe (DEU, halbtrocken, leicht feinrassige Säure, blumiges Bukett)	/	/	17,90
Grauer Burgunder (DEU, trocken, reintönig, ansprechend)	5,60	11,40	17,90
Müller Thurgau (DEU, halbtrocken, blumig, mild, sanfter Muskatton)	5,60	11,40	
Kabinett (DEU, mild, fruchtig, extrareich, saftiger Muskatton)	5,60	11,40	
Riesling (DEU, trocken, spritzig & kräftig, König unter den Trauben)	/	/	17,90
Weißweinschorle	5,60	11,40	

Sekt:

Domsprizz Hausmarke, Jahrgangssekt vom Winzer, trocken & halbtro.	3,90 - 0,10l		19,40 - 0,75l
Sekt auf Eis	5,60 - 0,18l		
Piccolo	6,90 - 0,20l		



Die Seite

15

ERFRISCHEND

6,9

DEJA VU

🍸 **deja vu oriental aperitif**,
mit tonic oder wildberry

APEROL SPRIZZ

🍸 **aperol, prosecco**,
soda, orange

MOSCOW MULE

🍸 **vodka**, limette,
ginger, gurke, minze

HUGO

🍸 **holunder, prosecco**,
minze, limette

LILLET BERRY

🍸 **lillet blanc**, himbeer,
wild berry

CAIPIRINHA

🍸 **cachaca**, limette, rohrzucker
wahlweise erdbeer oder mango

MOJITO

🍸 **havanna**, soda, limette, minze, rohrzucker

CREMIG

6,9

SPAIN

🍸 **vodka, licor 43**, grenadine,
maracuja, sahn

PRESTIGE

🍸 **havanna**, ananas, aprikose,
grenadine, sahn

PINA COLADA

🍸 **rum**, ananas, kokos, sahn
wahlweise als Strawberry Colada

SWIMMING POOL

🍸 **rum, vodka, blue curacao**,
kokos, ananas, sahn

Cocktails





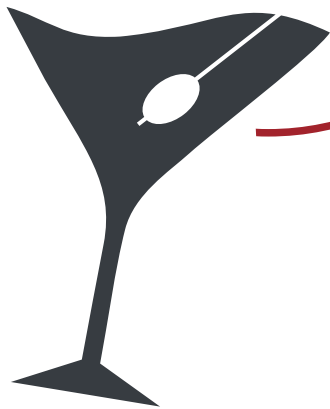
RESTAURANT & CAFÉ

Cocktails

Die Seite

16

Cocktails



6,9

FRUCHTIG

COCO LOCO



rum, malibu,
maracuja, orange

BITTER SWEET



havanna, pink grapefruit,
erdbeer, mandel, limette

SEX AM STRAND



vodka, peach tree,
maracuja, johannisbeer

KARIBISCH COOL



havanna, banane, ananas,
erdbeer, vanille, limejuice

MELON TROPIC



melonenlikör, vodka,
maracuja, ananas, erdbeer,
holunder, limejuice

7,8

KRÄFTIG

LONG ISLAND



rum, tequila, cointreau, gin,
vodka, zitrone, cola

PROPELLA MÖWE



gin, tequila silver, licor 43,
kirsch, maracuja



Die Seite
17

LANGE JETRÄNKE 6,5

CUBA LIBRE  havanna, cola, limette

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

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

+

Longdrinks
& alkoholfrei



FAHRER ALKOHOLFREI 5,9

STRAWBERRY DREAM  erdbeer, zitrone, grapefruit,
kokos, ananas, orange, sahn

VIRGIN COLADA  ananas, kokos, sahn

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

AMAZONAS  mango, zitrone, orange, ananas

IPANEMA  ginger ale, rohrzucker, limette



RESTAURANT & CAFÉ

KLEINE NACHTKARTE

Noch hungrig und kein Koch mehr da?

Kein Problem, unsere Kellnerinnen zaubern folgende Köstlichkeiten für den späten Hunger!

Möhren-Kokos Süppchen

abgeschmeckt mit Hanföl

5,90



Magdeburger Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast

8,50

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark

9,90



Pasta vegane Bolognese

mit Mie Nudeln

11,90



*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