

# Fontanes - Frühstück

jeden Sonntag der Frühstücks - Klassiker  
von 10.00 bis 15.00 Uhr

\*

nur begrenzte Plätze, um Reservierung wird gebeten\*\*

Tel.: 03381 7937356 oder

Fontane-Lounge@web.de

\*

.....mit allem, was das Frühstücksherz begehrt;  
inklusive aller Kaffeeprodukte, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte  
und Prosecco ohne Limit

(Kakao - Schokoladen & Eisgetränke nicht inklusive)

\*

pro Person 29,50 Euro

(Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung, von 6 bis 10 Jahren 14,- Euro)

.....das Angebot gilt von 10.00 bis 13.00 Uhr.....

Der Aufenthalt für Frühstücksreservierungen ist bis 15.00 Uhr möglich.

\*

\*\*Bitte beachten Sie, dass Sie bis Donnerstag 22.00 Uhr, vor dem Reservierungs-Sonntag, noch die Gelegenheit haben, die Personenzahl zu korrigieren, per Telefon oder per E-Mail. Danach gilt die genannte Personenzahl als Abrechnungsgrundlage. Sollten weniger Gäste teilnehmen, ist der Differenzbetrag durch den Bestellenden auszugleichen. Zusätzliche Gäste können nicht berücksichtigt werden.

Ab einer Gästezahl von 10 Personen gelten gesonderte Reservierungsbedingungen, die Ihnen während des Reservierungsvorganges per E-Mail mitgeteilt werden.

Reservierungszeiten immer zwischen 10.00 und 11.00 Uhr.

Reservierungsanfragen für nach 11.00 Uhr können nicht berücksichtigt werden!

Wir danken für Ihr Verständnis!

# Speisen & Getränke

Es geht auch ohne Pizza & Steaks!

Leckerer Essen einfach anders!

.....und immer wieder mal was Neues!

# .....zur Zeit noch im Angebot

## Bollmanns Pflaumen Fritze<sup>11,a,d,g</sup>

ein Ostsee Klassiker (wegen Markenschutz ein klein wenig umbenannt)  
leckere Matjesfilets mit Salat, Pflaumenmus, Zwiebeln, Äpfeln & Remoulade  
in einem warmen Sandwichbrötchen

11,00 €

\*

## Enten-Apfelspieß Barbecue Teriyaki<sup>11,13,e,k,a</sup>

aus dem Ofen mit zarter Entenbrust, Apfel, Zwiebel & Sesam,  
dazu Röstbrot, Kraut & grüner Salat

21,00 €

## Ein sehr französischer Salat<sup>g,j,e</sup>

geschmolzener Ziegenkäse mit Walnüssen auf grüne Pfannenbohnen  
mit Dijon Senfdressing

14,50 €

\*

## „Green,, Pasta<sup>g,h</sup>

Pasta Fusilli in frischer Kräutersauce mit Parmesan und Erbsen

09,50 €

\*

## Flammkuchen Räucherlachs & Artischocken<sup>d,g</sup>

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln & Cheddar

16,50 €

\*

## Brûlée Raspberry<sup>11,g</sup>

Crème brûlée mit Himbeerpüree, Sahne und geeister Himbeere

7,00 €

# Salate, Suppen & Anderes

Salade maison <sub>g</sub>	13,50 €	
gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten, milden Pfefferschoten & feinem Winzerkäse		
Mozzarella di Bufala <sub>2,13,e,g</sub>	12,50 €	
echter Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl & etwas Kokosblütenzucker		
Wilder Broccoli & Linsen	12,50 €	
warmer Linsensalat mit wildem Pfannenbroccoli, Räuchertofu und Parmesanchips		
Rote Bete Carpaccio <sub>g</sub>	10,50 €	
mit geblanchem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen <sub>3,a,e,g</sub>		
		etwas weniger
Rote Bete Frischkäsesuppe <sub>g</sub>	7,50 €	5,50 €
Tomaten – Suppe <sub>g</sub>	7,00 €	5,00 €
ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan		
Leckerzone...	8,50 €	6,00 €
hausgemachte Soljanka <sub>1,2</sub>		
.....kleines Süppchen in der Tasse serviert		
Soup oxtail	5,50 €	
würzige Kraftbrühe vom Ochsenschwanz, ungeklärt & ungefiltert, der pure Geschmack mit frischer Petersilie und kleinen, zarten Fleischstücken		
Zucchini-Zwiebelcremesuppe <sub>g,13</sub>	5,50 €	
fein abgeschmeckt mit etwas Knoblauch, Zitrone & Hirtenkäse on top		

# Vorneweg & Zwischendurch

Havel Bruschetta <sub>a,d</sub>	12,50 €
geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln auf warmen & gebutterten Wurzelbrotscheiben	
Geröstetes Wurzelbrot <sub>a,g,h</sub>	10,50 €
mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken, mit braunem Zucker abgeflammt, dazu Salat und kleine Gewürzgurkenhappen	
Zwiebel Pfannenbrot mit Räucheraal <sub>g,d,a</sub>	17,50 €
leicht getoastet mit etwas Remoulade, Gewürzgurke & Salat	
Kleines Kalbsleber Sandwich <sub>a,e,g</sub>	11,00 €
gebackene Kalbsleber mit würzig süßer Senfcreme zwischen Käse - Zwiebelbrotscheiben, dazu Salat & Perlzwiebeln	
Portion Skin potatoes <sub>a,g</sub>	12,50 €
Kartoffelhälften gefüllt mit Schmand und Schinken, überbacken mit Cheddar Käse, dazu Kraut & grüner Salat      oder..... ..... vegetarisch.....mit Paprikawürfel	

## Dünn geschnitten & lecker

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative <sub>13,a,g</sub>	14,50 €
mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips	
Vitello Tonnato <sub>g,d</sub>	15,50 €
dünne Scheiben von der gebackenen Kalbskugel mit Thunfisch-Kapernsauce und Zitrone	
Wildschwein Carpaccio <sub>g</sub>	17,50 €
geschnitten aus dem Rückenfilet mit Olivenöl, frischem Rosmarin und geriebenem Hirtenkäse, dazu Zwiebel Pfannenbrot	

# Flammkuchen 2,3,a,d,e,g

## Klassiker.....

Elsässer Art	Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm	09,50 €
Elsässer Art .....	mit Parmesan und Rosmarin	11,50 €
Tomate, Hirtenkäse & Röstzwiebeln	Sauerrahm	12,50 €

## Leckerzone.....

Mediterran vegetarisch		14,00 €
Zwiebeln, Sauerrahm, Tomaten, gehackte Oliven, Hirtenkäse, milde Pfefferschoten, Knoblauch, etwas Rucola und Grana Padano		
Shrimps & Cheese		15,00 €
mit Garnelen, Schmand, Zwiebeln, Cheddar & Süßer Chilisauce		
Chicken Teriyaki		13,00 €
Zwiebeln, Sauerrahm, zartes Hühnchenfleisch, Ananas & Teriyaki Sauce		

## Special's.....die satt machen

Double Cheese Barbecue		18,00 €
1 Flammkuchen mit Blauschimmelkäse, Sauerrahm & milden Pfefferschoten und 1 Flammkuchen mit Cheddar, Sauerrahm & Bacon separat gebacken, danach geschichtet und mit Barbecue Sauce angerichtet		
Barbecue Beef		16,00 €
mit Scheiben vom Kalbsbraten, Bacon, Salsiccia, roten Zwiebeln, Sauerrahm, Cheddar & Barbecue Sauce		

# Dough rolls<sup>2,3,ag</sup>

---

gerollter und gebackener Flammkuchenteig gefüllt

„Danish“, Pocket roll

Schmand, würziger Esrom Käse und Räucherlachs

14,00 €

\*

Bacon, Chorizo, Pfirsichwürfel  
rote Zwiebeln, Schmand und Cheddar

15,00 €

\*

Zartes Entenfleisch aus der Brust,  
mit Schmand, Apfelrotkohl und schwarzem Pfeffer

16,00 €

\*

Tuna, Shrimps & Cheese  
Thunfisch, Garnelen und Hirtenkäse  
mit Schmand, Zwiebeln, Sweet Chilisauce  
und milden Pfefferschoten

17,50 €

.....zu unseren Dough rolls servieren wir immer einen kleinen Salat

# Fleisch, Ente & Co. ...ein klein wenig muß sein

Gebackene Entenkeule<sub>g</sub> 17,50 €  
mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree

Beef Ribs vom Kalb<sub>a,2,3,i</sub>, *kleine Portion* 19,50 €  
in leckerer Grillmarinade, dazu Süßkartoffel Frites & Krautsalat<sub>a</sub>

Spare Ribs vom Schwein<sub>a,2,3,i</sub> 22,00 €  
in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat<sub>a</sub>

Großes Wiener Backofen - Schnitzel<sub>a,c,g</sub> 29,00 €  
aus der Kalbsoberschale, dazu, Krautsalat, Zitrone,  
Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat<sub>z,a,c</sub>  
(gern können Sie noch eine Beilage dazu bestellen, fragen Sie unseren Service)

Kleine Filet - Schnitzel vom Schwein<sub>a,c,g</sub> 16,50 €  
dazu Kraut- & Grüner Salat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

Kleine Wildschweinschnitzel<sub>a,c,g</sub> 18,50 €  
auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu Preiselbeer Dip & Rosmarin Butter

# Nicht ganz so üppig.....

Gebackene Kalbsleber.....mhhh<sub>a,c,g</sub> 18,00 €

Kalbsleber in Panko-Röstzwiebel-Mehl paniert,  
im Ofen gebacken, aussen knusprig und innen butterzart,  
dazu Kartoffelpüree, Apfel-Zwiebel-Butter & ein kleiner Salat

Gebackene Lammkoteletts<sub>g</sub> 22,50 €

in Panko-Rosmarinpanade auf Tomatencarpaccio  
mit Salbeibutter und Zwiebel-Pfannenbrot

Pfefferpotthast nach Art des Hauses<sub>a,j,k</sub> 19,50 €

.....eine Abwandlung des Rindergoulasch, typisch deutsches Gericht,  
mit Zwiebeln geschmortes Rindfleisch, zart, würzig und lecker,  
dazu geröstetes Wurzelbrot und Gewürzgurken

Geschmorte Ochsenbäckchen<sub>g</sub> 19,50 €

in leckerer Pflaumen-Balsamico-Jus, dazu Kartoffelpüree & Salat

BBQ Chicken thighs<sub>a,g</sub> 16,50 €

4 kleine Hähnchenoberkeulen ohne Knochen.....BBQ-art mariniert,  
gebacken (nicht kross aber super zart) dazu Süßkartoffel Pommes frites,  
Grüner & Krautsalat

Portion Süßkartoffel Pommes frites 07,00 €

dazu Grüner Salat & Dip

# Etwas Pasta.....A.G

Noodles & Shrimps<sup>a,b</sup> 22,50 €

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Noodles & Chicken 17,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch  
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips

Noodles & Ox<sup>ag</sup> 18,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,  
frischer Petersilie & Grana Padano

„Red,, Pasta 14,50 €

mit echten Rigatoni in einer leckeren Paprika Rahmsauce  
von gerösteter Paprika mit Knoblauch & Frischkäse (vegetarisch)

.....con chorizo 15,50 €

mit echten Rigatoni und gebratenen Chorizoscheiben  
in rahmiger Sauce mit frischer Petersilie & Hirtenkäse

# Fluß und Me(h)er.....D,G

## Dorade

Gebackene Dorade<sub>a,d,g</sub> 26,50 €  
mit Knoblauchbutter, Rosmarin und rustikalem Ofengemüse

## Forelle

Große Backofen - Forelle rot<sub>a,d,g</sub> 24,50 €  
mit brauner Butter, gebackenen Kartoffel Wedges, Zitrone und Salat

## Zander

Zander Snack<sub>a,k,l</sub> 24,00 €  
gebackenes Zanderfilet in Pankomehl mit Sesam und Dill paniert,  
auf grünem Ofenspargel & leckerem Knoblauch Bauernbrot,  
dazu süße Chilisauce, Bernaise Dip und Salat

## Grünschal Muscheln

Mussels & Rosè<sub>a,n</sub> 21,50 €  
gebackene Grünschalmuscheln mit Knoblauch und Tomaten  
in der Pfanne serviert, dazu Wurzelbrot & ein Glas Rosè 0,2l

## Heilbutt

warmer und geräucherter Heilbutt (Mittelstück) 26,00 €  
dazu Bratkartoffeln, Salat, Remouladen Dip & Zitrone

## Matjes<sub>c,d,g</sub>

Matjesfilet` s nordische Art mit Bratkartoffeln,  
Gewürzgurken, Salat & feiner Remoulade

# Dessert klein aber fein.....

## Gebackenes Vanilleeis<sup>a,c,g</sup>

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree  
mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

\*

## Crème brûlée<sup>c,g</sup>

5,50 €

\*

## Brûlée Raspberry<sup>c,g</sup>

Crème Brûlée mit Himbeerpüree, Sahne & geeister Himbeere

7,00 €

\*

## Waffel.....rustikal und frisch<sup>g,a</sup>

mit Puderzucker, warmer Sauerkirschgrütze,  
einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

7,50 €

\*

Immer im Angebot unsere hausgebackenen Kuchen!

.....verschiedene Sorten, fragen Sie unseren Service.....

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines

---

*FL*  
Lounge  
ontane

---

Part 1

Ofenröstbrot mit Kräuterbutter  
dazu Oliven, getrocknete Tomaten,  
Datteln im Baconmantel, Trauben, Winzerkäse  
und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

26,50 €

Part 2

Ofenröstbrot mit Kräuterbutter  
dazu französischer Weichkäse, Trauben,  
Sprossen & Dorschleber in der Dose serviert  
und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

28,50 €

(beide Parts jeweils für 2 Personen)

---

*FL*  
Lounge  
ontane

---

Bier  
Weine  
Sekt • Secco  
Champagner  
&  
Spirituosen

Weiß Weine <sup>L</sup> Lorenz von der Nahe	0,2l	Fl. 0,75l
Chardonnay trocken	6,90	25,00
Sauvignon blanc fruchtig/trocken	6,90	25,00
Grauburgunder/trocken	7,50	27,00
Riesling Kreuznacher trocken	6,90	-----
Rosè <sup>L</sup>		Fl. 1,0l
Rosè feinherb Lorenz v.d. Nahe	7,00	34,00
Rosè Cocktail mit Eis und Maracuja Nektar	9,00	-----
Rotweine <sup>L</sup> Lorenz von der Nahe		Fl. 0,75l
Cabernet Sauvignon/Merlot/trocken	7,50	27,00
Spätburgunder trocken	8,50	31,00
Dornfelder trocken Lorenz v.d. Nahe	7,00	25,50
Valentina fruchtig Lorenz v.d. Nahe	7,50	27,00
Cape Ruby Liqueur Wine Murati/RSA 20%	0,1l	7,50
Prosecco/Sekt/Champagner <sup>L</sup>		
Secco	0,15l	4,00
Riesling Sekt Lorenz v.d. Nahe	0,75l	35,00
Taittinger brut réserve	0,75l	99,00
Mo�t & Chandon Imperial	0,75l	135,00

# Getränke

## Lokales Bier aus der Beetzsee Brauerei

Red Ale	Flasche	0,5l	6,50
Tropical Ale	Flasche	0,5l	6,50

### Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Freiberger Pils	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90

*Hauseigenes Privat Lager Flaschengärung 0,5l 6,90*

### aus der Flasche

Gösser Naturradler	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Märkischer Landmann			0,5 l	4,90
Köstritzer Schwarzbier			0,5 l	4,90
Porter Kirschbier			0,5 l	4,90
Schöffelhofer Weizen	hell, dunkel, kristall		0,5 l	4,90
Büble Weizen	alkoholfrei		0,5 l	4,90
Radeberger	alkoholfrei		0,33 l	3,80
Berliner Weisse rot/grün <sup>1</sup>			0,35 l	3,80
Schöffelhofer Weizen <sup>1</sup> Grapefruit Mix			0,33 l	3,80
Schöffelhofer Weizen <sup>1</sup> Kirsch Mix			0,33 l	3,80
Corona Beer			0,33 l	3,80
Malzbier			0,33 l	3,50