

Speisen

&

Getränke

Es geht auch ohne Pizza & Steaks!
Leckeres Essen einfach mal anders!

Salate

Salade maison^{z,g} 13,50 €

gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten,
milden Pfefferschoten & Hirtenkäse

Salat „Landstreicher,,^{z,c,g} 14,50 €

gemischter Salat mit geräuchertem Landschinken,
würzigem Winzerkäse & gekochtem Ei^{g,j}

Duck Salad^{z,2} 17,50 €

gemischter Salat mit Tomaten, Röstzwiebeln,
süßer Balsamico Cremè & gebratenen Scheiben von der Entenbrust

Suppen^{11,g,j}

Rote Bete Frischkäsesuppe 7,50 €

Tomaten - Suppe 7,00 €

ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan

Leckerzone...hausgemachte Soljanka. 8,50 €

Vorneweg & Zwischendurch

Havel Bruschetta a,d 13,50 €

geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln
auf warmen & gebutterten Wurzelbrotscheiben

Geröstetes Wurzelbrot a,g,h 10,50 €

mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken,oder.....

mit Kräuterbutter, Shrimps & Blauschimmelkäse überbacken 12,50 €

mit etwas braunem Zucker gebrannt, dazu Salat & Gewürzgurken-Sticks

Spicy potatoes & smoked ham 10,50 €

Portion kleine gebackene Kartoffeln in der Schale,

mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl, dazu geräucherter Landschinken & Sauerrahmdip

Rote Bete Carpaccio g 10,50 €

mit geflammtem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen 3,a,e,g

Dünn geschnitten & lecker

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative 13,a,g 14,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

Vitello Tonnato g,d 15,50 €

dünne Scheiben von der gebackenen Kalbskugel mit Thunfisch-Kaperssauce und Zitrone

Wildschwein Carpaccio g 16,50 €

geschnitten aus dem Rückenfilet mit Olivenöl, frischem Rosmarin,
Rucola & geriebenem Hirtenkäse

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

Klassiker.....

Elsässer Art Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm 09,50 €

Elsässer Artmit Parmesan und Rosmarin 11,50 €

Tomaten, Hirtenkäse, Röstzwiebeln Sauerrahm & Knoblauch 10,50 €

Leckerzone.....

Mediterran vegetarisch 13,00 €

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

Frische Champignons & Schinkenwürfel 12,50 €

Zwiebeln, Sauerrahm & Knoblauch

Chicken Teriyaki 13,00 €

Zwiebeln, Sauerrahm, zartes Hähnchenfleisch, Ananas & Teriyaki Sauce

Flatbread

gefüllte Maisteigfladen, gedeckt & mit Cheddar überbacken

rustikale Eicreme mit Baconwürfel, Buttersalbei & Knoblauch 11,00 €

rustikale Eicreme mit Garnelen, Zitrone, Dill & Knoblauch 13,00 €

Schmand, Tomaten, würziger Eiromkäse & Röstzwiebeln 10,50 €

Dough rolls_{2,3,a,g}

gerollter und gebackener Flammkuchenteig gefüllt

„Danish“, „Pocket roll“

Schmand, würziger Esrom Käse und Räucherlachs

13,00 €

*

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 19,50 €

mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree_g

Boston Beef Ribs (vom Kalb) 400 g + 32,00 €

Spare Ribs (vom Schwein) 23,00 €

jeweils in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat_a

Großes Wiener Backofen - Schnitzel 29,00 €

aus der Kalbsoberschale mit gebratenen Rosmarin Drillingen,
Krautsalat, Zitrone, Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat_{2,a,c}

Filet - Schnitzel vom Schwein_{a,c} 17,50 €

dazu Krautsalat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

BBQ Chicken Wings_{a,g} 17,50 €

Echte & große Hähnchenflügel.....bei uns gegart, mariniert und
gebacken (nicht kross, dafür super zart)

dazu Grillbrot, Kraut & grüner Salat

Nicht ganz so üppig.....

Gebackene Kalbsleber.....mhmm_{a,c,g} 18,00 €

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

Geschmorte Ochsenbäckchen 19,50 €

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

Duck & pods 16,50 €

gebratenes Fleisch von der Entenbrust mit roten Zwiebeln
und Zuckerschoten, dazu geröstetes Wurzelbrot
und süßer Chili-Sesam Dip

Kleine Wildschweinschnitzel_{a,c,g} 18,50 €

auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu ein Preiselbeer Rosmarin Dip

Portion Süßkartoffel Pommes frites_{a,g} 8,50 €

mit kleinem Salat und 2 Dips

Etwas Pasta.....A,G

Noodles & Shrimps a,b 22,50 €

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Noodles & Chicken 17,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips

Noodles & Ox a,g 18,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,
frischer Petersilie & Grana Padano

Noodles & mushrooms 15,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenen Champignons
in karamelisierter Sahne & frischer Petersilie,

Fluß und Me(h)er....._{D,G}

Surf & turf.....mal anders 19,50 €

Forellenbruschetta geräuchert trifft auf
zarte gebratene Ochsenfetzen, angerichtet auf einem
gebutterten und gerösteten Fladensandwich

Dorade

Gebackene Dorade _{a,d,g} 26,50 €

mit Knoblauchbutter, Rosmarin und rustikalem Ofengemüse

Forelle

Große Backofen - Forelle rot _{a,d,g} 24,50 €

mit brauner Butter, gebackenen Kartoffel Wedges, Zitrone und Salat

Zander

Zander Snack _{a,k,13} 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 _{a,n} 21,50 €

gebackene Grünschalmuscheln mit Knoblauch und Tomaten
in der Pfanne serviert, dazu Wurzelbrot & ein Glas Rosè 0,2l

.....weitere Leckereien

Süßer Flammkuchen^{a,g}

mit Schmand, braunem Zucker und Pflaumenmus

8,50 €

*

Dessert klein aber fein.....

Gebackenes Vanilleeis^{a,c,g}

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpuree
mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

*

Fontanes warmer Apfelkuchen^{a,c,g}

serviert mit Puderzucker und Vanillesauce;
inklusive einer Tasse Kaffee

7,50 €

*

Crème brûlée^{c,g}

5,50 €

*

Waffel.....rustikal und frisch

mit Puderzucker, warmer Sauerkirschgrütze,
einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

8,50 €

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines

Fontane Junge

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,
Sprotten & Dorschleber in der Dose serviert
und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

28,50 €

(beide Parts jeweils für 2 Personen)

Fontane Junge



Fontanes - Frühstück

jeden Sonntag unser 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 begeehrt;
inklusive aller Kaffeeprodukte, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte
und Prosecco ohne Limit

*

pro Person 28.- Euro

(Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung, von 6 bis 11 Jahren 12.- Euro)

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

*

**Da unsere Location relativ klein ist, sind wir selbstverständlich um eine optimale Auslastung zu unserem Frühstück bemüht. Ab einer Reservierunggröße von 10 Personen, bitten wir deshalb um eine Anzahlung in Höhe von 50 % des zu erwartenden Gesamtbetrages der entsprechenden Reservierung.

Wir danken für Ihr Verständnis!