

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!

Leckeres Essen einfach anders!

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

Salate, Suppen & Anderes

Salade maison_g 13,50 €

gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten,
milden Pfefferschoten & feinem Winzerkäse

Ein sehr französischer Salat 15,50 €

geschmolzener Ziegenkäse mit Walnüssen auf grünen Pfannenbohnen
mit Dijon Senfdressing

Mozzarella di Bufala_{2,13,e,g} 12,50 €

.....ein Klassiker.....bei uns aber etwas anders
echter Büffelmozzarella mit Tomatenschnee von geeister Tomate,
cremiger Pestovinaïgrette & etwas Balsamico

Linsen Canapès 11,50 €

warme, zarte Linsen auf, mit würzigem Käse gerösteten
Wurzelbrot, dazu Salat mit Balsamicodressing

Rote Bete Carpaccio_{g,2} 12,50 €

mit geflammtem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen

Rote Bete Frischkäsesuppe_g 7,50 € 5,50 € etwas weniger

Tomaten - Suppe_g 7,00 € 5,00 €

ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan

Leckerzone... 8,50 € 6,00 €

hausgemachte Soljanka_{1,2}

Kalte Tomaten Joghurt Suppe mit frischer Minze_g 8,50 €

Vorneweg & Zwischendurch

Fontanes Brotzeit^{13,a,g,j} 18,50 €

zwei Sorten warmes Wurzelbrot, mehrere Dips, feiner Landschinken,
italienische Mortadella, Senfgurken & Winzerkäse,
dazu 1 Glas Weißwein oder 0,3l Bier vom Fass

Havel Bruschetta^{a,d} 12,50 €

geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln
auf warmen & gebutterten Wurzelbrotscheiben

Tortilla Quiche (eine Quiche ohne Sahne)^{a,c,g,13} 14,50 €

mit Ei, körnigem Frischkäse, frischem Spinat, getrockneten Tomaten,
Paprikawürfeln, Knoblauch & geriebenem Mozzarella

Geröstetes Wurzelbrot^{a,g,h} 10,50 €

mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken,
mit braunem Zucker abgeflammt, dazu Salat und kleine Gewürzgurkenhappen

Dünn geschnitten & lecker

Filet Carpaccio vom Rind.....mal anders^{a,e,h,i,j,k,13} 18,00 €

dünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Knoblauchdressing & Dukkah gewürzt,
außerdem geriebene Zitrone und geeiste Granatapfelkerne,
dazu etwas Salat & geröstetes Wurzelbrot

Clam meets tuna 19,50 €

Venusmuscheln auf einem Thunfisch Carpaccio,
mit nussigem Sesam-Zitronendressing, schwarzem Pfeffer & etwas Parmesan

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative^{13,a,g} 15,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

Vitello Tonnato^{g,d} 16,50 €

dünne Scheiben von der gebackenen Kalbskugel
mit einer Thunfisch-Kapernsauce & Zitrone

Flammkuchen_{2,3,a,d,e,g}

Klassiker.....

Elsässer Art	Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm	09,50 €
Elsässer Art	on top Parmesan und Rosmarin	11,50 €

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	
Country ham	14,50 €
Sauerrahm, rote Zwiebeln, rauchiger Landschinken, frische Paprika cremiger Camembert & ein paar Spritzer grüner Tabasco on top	

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^{2,3,a,g}

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_g 18,50 €

mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree

Beef Ribs vom Kalb_{a,2,3,i}, *kleine Portion* 19,50 €

in leckerer Grillmarinade, dazu Süßkartoffel Frites & Krautsalat_a

Spare Ribs vom Schwein_{a,2,3,i} 22,00 €

in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat_a

Großes Wiener Backofen – Schnitzel_{a,c,g} 29,00 €

aus der Kalbsoberschale, dazu, Krautsalat, Zitrone,

Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat_{2,a,c}

(gern können Sie noch eine Beilage dazu bestellen, fragen Sie unseren Service)

Kleine Filet – Schnitzel vom Schwein_{a,c,g} 16,50 €

dazu Kraut- & Grüner Salat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

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

auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu Preiselbeer Dip
und Rosmarin Butter

Nicht ganz so üppig.....

Gebackene Kalbsleber.....mhhh_{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

Kleines Stielkotelett vom Duroc_g 18,50 €

auf grünen Butterbohnen mit leckerem Kräuter-Bratenjus Dip,
dazu Kartoffelpüree oder unsere Wedges & Salat

Ossobuco nach Art des Hauses_{a,j,k,13} 17,50 €

.....ein ur - italienischer Klassiker, herrlich zart und lecker,
mit Zwiebeln, Tomaten & Wurzelgemüse geschmorte Beinscheibe vom Kalb,
dazu geröstetes Wurzelbrot, Salat mit Hirtenkäse & frische Gremolata

Geschmorte Ochsenbäckchen_g 19,50 €

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

kein Strammer.....dafür „Wilder Max“,_{a,g,c} 16,50 €

ohne Schnickschnack.....

kleine gebratene Medaillons aus der Hüfte vom Hirsch

auf Bauernbrot, geröstet mit würzigem Käse und

Tomatenscheiben, on top leicht süß - milder Karamel Meerrettich

und zwei Spiegeleier, dazu Krautsalat

Etwas Pasta.....A.G

Noodles & Shrimps_{a,b} 22,50 €

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Tagliatelle Salmon & scallops_{a,g,n,13} 26,50 €

breite Bandnudeln mit gebratenen Lachshappen & Jacobsmuscheln
in einer leckeren Sahnesauce mit etwas frischem Spinat & Knoblauch

Noodles & Chicken₁₃ 17,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips

Noodles & Ox_{ag} 18,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,
frischer Petersilie & Grana Padano

Tagliatelle Steinpilze_{g,13} 17,50 €

breite Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce,
on top geriebener Mozzarella & Petersilie

Fluß und Me(h)er.....D,G

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,l 24,00 €

gebackenes Zanderfilet in Pankomehl mit Sesam und Dill paniert,
auf grünem Ofenspargel & leckerem Knoblauch Bauernbrot,
dazu süße Chilisauce, Bernaise Díp 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

Heilbutt

warmer und geräucherter Heilbutt (Mittelstück) 26,00 €

dazu Bratkartoffeln, Salat, Remouladen Díp & Zitrone

Matjes c,d,g

17,50 €

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

Dessert klein aber fein.....

Gebackenes Vanilleeis_{a,c,g}

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree
mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

*

Crème brûlée_{c,g}

5,50 €

*

Brûlée Raspberry_{c,g}

Crème Brûlée mit Himbeerpüree, Sahne & geister Himbeere

7,00 €

*

Waffel.....rustikal und frisch_{g,a}

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



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)



Bier
Weine
Sekt • Secco
Champagner
&
Spirituosen

Weiß Weine ^L 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 ^L		Fl. 1,0l
Rosè feinherb Lorenz v.d. Nahe	7,00	34,00
Rosè Cocktail mit Eis und Maracuja Nektar	9,00	-----
Rotweine ^L 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 ^L		
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	6,80
Tropical Ale	Flasche	0,5l	6,50
Pils	Flasche	0,5l	6,50

Hauseigenes Privat Lager Flaschengärung 0,5l 6,90

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

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 ¹			0,35 l	4,20
Schöffelhofer Weizen ¹ Grapefruit Mix			0,33 l	3,80
Corona Beer			0,33 l	3,80
Malzbier			0,33 l	3,50