

# Speisen & Getränke

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

# Salate

Salade maison<sub>g</sub> 13,50 €

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

Salat „Landstreicher“,<sub>2,c,g</sub> 14,50 €

gemischter Salat mit geräuchertem Knochenschinken,  
würzigem Winzerkäse & gekochtem Ei<sub>g,i,j</sub>

Duck Salad<sub>3,2</sub> 17,50 €

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

# Suppen<sub>11,g,j</sub>

Rote Bete Frischkäsesuppe 7,50 €

Tomaten – Suppe 7,00 €

ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan

Leckerzone...hausgemachte Soljanka. 8,50 €

# Vorneweg & Zwischendurch

Havel Bruschetta <sub>a,d</sub> 13,50 €

geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln  
auf warmen & gebutterten Baguettescheiben

Geröstetes Wurzelbrot <sub>a,g,h</sub> 11,50 €

mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken,  
mit etwas braunem Zucker gebrannt auf Salat, dazu Gewürzgurken-Sticks

Baked Canapès <sub>g,a,b</sub> 12,50 €

4 gebackene Canapès, 2x Sauerrahm, Shrimps & Blauschimmelkäse,  
2x Sauerrahm, Bacon & Cheddar Käse mit Rosmarinöl

Rote Bete Carpaccio <sub>g</sub> 13,50 €

mit geflammtem Ziegenkäse & Pinienkernen auf etwas Rucola <sub>3,a,e,g</sub>

## Dünn geschnitten & lecker

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative <sub>1,3,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> 16,50 €

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

Jabon fin <sub>2,3,a,g</sub> 14,50 €

feiner geräucherter Knochenschinken mit Olivenöl & frischem Rosmarin,  
dazu Frischkäse und warmes Wurzelbrot

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

## Klassiker.....

Elsässer Art    Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm 09,50 €

Elsässer Art .....mit Parmesan und Rosmarin 11,50 €

Tomate und Mozzarella    Sauerrahm und Zwiebeln 12,50 €

## Leckerzone.....

Mediterran vegetarisch 14,00 €

Zwiebeln, Sauerrahm, Tomaten, gehackte Oliven, Hirtenkäse, milde Pfefferschoten,  
Knoblauch, etwas Rucola und Grana Padano

Shrimps & Cheese 16,50 €

mit Garnelen, Schmand, Zwiebeln, Cheddar & Süßer Chilisauce

Chorizo & Cheese & Peach 13,50 €

Zwiebeln, Sauerrahm, Cheddar & Pfirsichwürfel

Duck Teriyaki 15,00 €

Zwiebeln, Sauerrahm, zartes Entenfleisch, 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,a,g</sup>

---

gerollter und gebackener Flammkuchenteig gefüllt mit :

„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<sub>g</sub>

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

Spare Ribs (vom Schwein) 23,00 €

jeweils in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat<sub>a</sub>

Großes Wiener Backofen - Schnitzel 29,00 €

aus der Kalbsoberschale mit gebratenen Rosmarin Drillingen,  
Krautsalat, Zitrone, Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat<sub>2,a,c</sub>

BBQ Chicken Wings<sub>a,g</sub> 17,50 €

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

dazu Grillbrot, Kraut & grüner Salat

Fontanes Ofen Barbecue ( macht 2 Personen satt ) 44,00 €

Spare Ribs & Chicken Wings & Entenkeule,

dazu Kraut & grüner Salat & Süßkartoffel Pommes frites

# 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

Geschmorte Ochsenbäckchen g 19,50 €

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

Kleine Filet - Schnitzel vom Schwein a,c 17,50 €

dazu Krautsalat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

Kleine Wildschweinschnitzel a,c,g 18,50 €

auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu ein Preiselbeer Rosmarin Dip

Portion Süßkartoffel Pommes frites 8,50 €

mit kleinem Salat und 2 Dips

Doch etwas üppiger.....(macht 2 Personen satt) 38,00 €

gebackene Lamm Koteletts & Filetschnitzel & Wildschweinschnitzel,  
dazu Kraut & grüner Salat & Süßkartoffel Pommes frites,  
Preiselbeer Rosmarin Dip & süße Chilisauce

# Etwas Pasta.....A.G

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

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Noodles & Chicken 17,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch  
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips

Noodles & Ox<sub>a,g</sub> 18,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,  
frischer Petersilie & Grana Padano

Butter Noodles tonnato 15,50 €

einfach nur Bandnudeln mit Butter & frischer Petersilie,  
dazu cremige Thunfischsauce a part & geröstete Pinienkerne



# 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 Dip und Salat

## Grünschal Muscheln

Mussels & Rosè a,n 19,50 €

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

## Matjes Filet

Angler Pause 16,50 €

Zwei leckere Matjesfilets mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln  
dazu unsere hausgemachte Sauce Tartare

# .....weitere Leckereien

## Süßer Flammkuchen<sub>a,g</sub>

mit Schmand, braunem Zucker und Pflaumenmus

8,50 €

\*

## Dessert klein aber fein.....

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

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree

mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

\*

## Fontanes warmer Apfelkuchen<sub>a,c,g</sub>

serviert mit Puderzucker und Vanillesauce;

inklusive einer Tasse Kaffee

7,50 €

\*

## Crème brûlée<sub>c,g</sub>

5,50 €

\*

## Waffel.....rustikal und frisch

warm mit Puderzucker, Apfelmus und Schlagsahne

6,50 €

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)



# 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

\*

pro Person 28.- Euro

(Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung, von 6 bis 10 Jahren 12.- Euro)

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

\*

\*\*Bitte beachten Sie, dass Sie bis Freitag 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.

Wir danken für Ihr Verständnis!