

Speisen

&

Getränke

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

Salate

Salade maison^g 13,50 €

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

Salat „Landstreicher“^{2,c,g} 14,50 €

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

Duck Salad^{3,2} 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 Baguettescheiben

Geröstetes Wurzelbrot_{a,g,h} 11,50 €

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

Baked Canapès_{g,a,b} 12,50 €

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

Rote Bete Carpaccio_g 13,50 €

mit geflammtem Ziegenkäse & Pinienkernen auf etwas Rucola_{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

Jabon fin_{2,3,a,g} 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 Artmit 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_{2,3,ag}

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_a

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}

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

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.....mhmm a,cg 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

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

dazu Krautsalat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

Kleine Wildschweinschnitzel a,cg 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 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

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,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} 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^{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

warm mit Puderzucker, Apfelmus und Schlagsahne

6,50 €

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 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 begeehrt;
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!