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

(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.

Ab einer Gästezahl von 10 Personen gelten gesonderte Reservierungsbedingungen.

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 Pestovinaigrette & 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

		etwas weniger
Rote Bete Frischkäsesuppe g	7,50 €	5,50 €
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

Kleine Genus Etagere a,g,13 — 17,00 €

Wurzelbrot Canapès mit Frischkäse, Schinken & getrockneten Tomaten, dazu geflammter Mozzarella mit Pestovinaigrette & Dough roll Minis gefüllt mit gehackten Oliven und Cheddar

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, etwas Chili, 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

Vitello Tonnato g,d — 16,50 €

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

Thunfisch Carpaccio — 17,50 €

mit Venusmuscheln , einem nussigen Sesam-Zitronendressing, schwarzem Pfeffer & etwas Parmesan

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative 13,a,g — 15,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

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

Alla Calzone 14,00 €

.....belegt und zusammengeklappt.....

Sauerrahm, Serrano Schinken & Rucola

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
15,00 €

*

Bacon, Chorizo, Pfirsichwürfel
rote Zwiebeln, Schmand und Cheddar
15,50 €

*

Zartes Entenfleisch aus der Brust,
mit Schmand, Apfelrotkohl und schwarzem Pfeffer
16,50 €

*

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] 19,50 €

mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree

Beef Ribs vom Kalb[a,2,3,i], *kleine Portion* 25,50 €

in leckerer Grillmarinade, dazu Süßkartoffel Frites & Krautsalat[a]

Spare Ribs vom Schwein[a,2,3,i] 23,00 €

in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot, grüner & 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] 17,50 €

dazu Bratkartoffeln, Kraut- & Grüner Salat & 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 19,00 €

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

Für Probierfreudige.....sehr lecker a,c,g,j 16,50 €

geräucherte & gebackene Blutwurst, dazu Kartoffel-Zwiebelpüree,
etwas Meerrettich, süße Senfcreme & Salat

Ossobuco nach Art des Hauses a,j,k,13 18,50 €

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

Geschmorte Ochsenbäckchen g 21,50 €

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 hellem Krusten-Wurzelbrot, geröstet mit würzigem Käse und
Tomatenscheiben, on top leicht süß - milder Karamel Meerrettich
und Spiegelei, dazu Kraut- & grüner Salat

Etwas Pasta.....A,G

Pasta Filetto di maiale 13,g — 18,00 €

Tagliatelle mit gebratenen Medaillons vom Schweinefilet
in leckerer Parmesan Kräuterrahmsauce mit getrockneten 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 & Chicken 13 — 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

Tagliatelle Steinpilze g,13 — 18,50 €

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,13 — 24,00 €

gebackenes Zanderfilet in Pankomehl mit Sesam und Dill paniert,
auf Knoblauch Bauernbrot mit grünem Ofenspargel,
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

Gambas (4 Großgarnelen) — 26,00 €

mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Kräutern
in der Pfanne gebraten, dazu Salat und gekerbtes Baguette
mit Kräuterbutter

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 brülèe c,g

5,50 €

*

Brülèe Raspberry c,g

Creme Brülèe mit Himbeerpüree & Sahne

7,50 €

*

Soufflè au fromage blanc g,a

süßes Quarksoufflè mit Amarettini crunch on top,

dazu ein Kännchen Eierlikör.....für den leckeren Kick

12,50 €

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines

Fontaine Lounge

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)

Fontaine Lounge

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 rèserve	0,75l	99,00
Moèt & Chandon Imperial	0,75l	135,00

Alle Preise in Euro

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
Schöfferhofer 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
Schöfferhofer Weizen [1] Grapefruit Mix			0,33 l	3,80
Corona Beer			0,33 l	3,80
Malzbier			0,33 l	3,50

alle Preise in Euro