

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 Landschinken,
würzigem Winzerkäse & gekochtem Ei_{g,i,j}

Duck Salad_{3,2} 17,50 €

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

Suppen_{11,g,j}

Kleinere Portion

Rote Bete Frischkäsesuppe 7,50 € 5,50 €

Tomaten – Suppe 7,00 € 5,00 €

ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan

Leckerzone... 8,50 € 6,00 €

hausgemachte Soljanka.

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 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-Kapernsauce 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 €

Tomate, Hirtenkäse & Röstzwiebeln Sauerrahm 12,50 €

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

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

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

French Rack nach Art Saltimbocca a la romana_{a,g} 32,50 €

Stilkotelett vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken & Salbei,
im Ofen gebacken, serviert in einer leckeren Rahmsauce,
dazu einfach nur gemischter Salat und eine Beilage Ihrer Wahl
(Rosmarinkartoffeln in der Schale, Kartoffelpüree oder Süßkartoffel 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

BBQ Chicken Wings_{a,g} 14,50 €

5 echte & große Hähnchenflügel.....bei uns gegart, mariniert und gebacken
(nicht kross, dafür super zart) dazu Grillbrot, Kraut & grüner Salat

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

Portion Skin potatoes_{a,g} 12,50 €

Kartoffelhälften gefüllt mit Schmand und Schinken, überbacken
mit Cheddarkäse, dazu Kraut & grüner Salat

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

Echte Rigatoni 16,50 €

in Salbei Knoblauchbutter geschwenkt,
mit gebratenen Salsiccia Streifen

Fluß und Me(h)er.....D,G

Soufflè smoked trout c,d,g 18,00 €

Soufflè von geräucherter Forelle mit etwas geriebenem
Emmentaler und Limette, dazu Salat, Wurzelbrot & Limonenschmand

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,j 24,00 €

gebackenes Zanderfilet in Pankomehl mit Sesam und Dill paniert,
auf grünem Ofenspargel & leckerem Knoblauch Bauernbrot,
dazu süße Chilisaucе, 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 Himbeerpüree
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



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 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 begehrt;
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 Reservierungsgröße 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!