

Fontanes - Frühstück

es geht weiter mit unserem Frühstücks - Klassiker

jeden Sonntag

von 10.00 bis 13.00 Uhr

.....länger bleiben ist auch erlaubt

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 26.- Euro

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

****Bitte beachten Sie, dass Sie bis 22.00 Uhr am Vortag der Reservierung noch die Gelegenheit haben, die Personenzahl zu korrigieren. 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!



Kajak - Bootsverleih

Fontane Lounge Tel.: 03381 7937356

RITTERSTRASSE 69 • AUF DER TERRASSE
RESTAURANT FONTANE LOUNGE
14770 BRANDENBURG AN DER HAVEL

*

VON JUNI BIS SEPTEMBER
TÄGLICH VON 10.00 BIS 19.00 UHR
MITTWOCH RUHETAG

•

20.- EURO FÜR 2 STUNDEN, DANACH
35.- EURO / BOOT / TAG / LEIHZEIT
INKLUSIVE DRY BAG / SCHWIMMWESTEN
PHONE BAG / SICHERUNGSLEINE
GETRÄNKEPAKET MIT 2 X WASSER, 1 X FRUCHTSAFT

*

GERN KÖNNEN SIE FÜR IHREN AUSFLUG
AUCH EINE VOLL AUSGESTATTETE PICKNICKTASCHE BESTELLEN.

INHALT: KOMPLETTES EQUIPMENT
1 FL. 0,7 L MINERALWASSER,
1 FL. 0,75 L WEISS- ODER ROTWEIN ODER SEKT
SANDWICHES, FRISCHES OBST UND SNACKRIEGEL



GESAMTPREIS : 30 EURO

(BESTELLUNG BITTE 2 TAGE VOR DER BOOTSMIETE)

Speisen & Getränke

Es geht auch ohne Pizza, Steaks & Pommes frites !

.....zur Zeit im Angebot

Duck & Shrimp Sandwich

gebackene Entenbrust mit Garnelen, Äpfeln
und Krautsalat auf geröstetem Wurzelbrot

18,50 €

*

Schiffer Snack

Bratkartoffeln mit Räucherlachs, Gewürzgurken und Salat

14,50 €

*

Gratinierter Ziegenkäse

mit Parmaschinken & Rucola auf geröstetem Knoblauchbrot

12,50 €

*

Probieren Sie unser hauseigenes Privatbier

Dunkles Lager 5,8%

Nachgärung mit Vanilleschoten und immer solange der Vorrat reicht

0,5l 7,50 €

oder von der Beetzsee Brauerei

Red ale (rot blond), Tropical (fruchtig) & Hefeweizen hell

Mal was Anderes.....

Carpaccio vom Sauenfilet.....eine leckere Alternative_{13,ag} 14,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

Gebackene Tafelspitz Happen_{2,ag} 14,50 €

zartes Fleisch vom Tafelspitz, paniert und gebacken,

dazu geröstetes Bauernbrot, Salat, Limette & leckere Dip Saucen

Vitello Tonnato_{g,2} 15,50 €

dünne Scheiben von der gebackenen Kalbskugel

mit einer Thunfisch-Kapernsauce und Zitrone

Wildschwein Carpaccio 16,50 €

geschnitten aus dem Rückenfilet mit Olivenöl, frischen Rosmarin,

Rucola & gezupften Hirtenkäse

Vorneweg & Zwischendurch

Geröstetes Wurzelbrot ^{a,g} 10,50 €

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

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

echter Büffelmozzarella auf frischen Tomaten
nur mit etwas Olivenöl, Kokosblütenzucker, Salz & Pfeffer angemacht,
dazu geröstetes Wurzelbrot

Rote Bete Carpaccio ^g 13,50 €

mit geflammtem Ziegenkäse, Salat & Pinienkernen ^{3,a,e,g}

Salate....

Salat & Chorizo

gemischter Salat mit Hirtenkäse, Oliven & gebratenen Chorizoscheiben ^{g,i,j} 13,50 €

Salat & Hühnchen

gemischter Salat mit marinierten & gebackenen Hähnchenspießen 14,50 €

Salat & Shrimps

grüner Salat mit gebratenen Garnelen, Parmesan & gerösteten Pinienkernen ^{b,g} 17,50 €

.....aus der Suppenküche ^{g,i,8}

Fontanes Landhaussüppchen

mit feinem Gemüse, Hack & Grießklößchen 8,50 €

Tomaten - Suppe ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan 7,00 €

Leckerzone.....hausgemachte Soljanka ^o 7,50 €

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

Klassiker.....

Elsässer Art Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm 10,50 €

Tomate & Bacon 12,50 €

Zwiebeln, Sauerrahm, Tomaten, Bacon, Grana Padano und frischer Rosmarin

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

Bacon & Cheese & Peach 12,50 €

Chorizo & Cheese & Peach 13,50 €

Zwiebeln, Sauerrahm, Cheddar & Pfirsichwürfel

Special`s.....

Double Cheese Barbecue 18,00 €

für die ganz Hungrigen oder 2 Personen

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 Roastbeef, Bacon, Salsiccia, roten Zwiebeln,

Sauerrahm, Cheddar & Barbecue Sauce

Duck Teriyaki 15,00 €

Zwiebeln, Sauerrahm, zartes Entenfleisch, Ananas & Teriyaki Sauce

Dough rolls^{2,3,a,g}

gerollter und gebackener Flammkuchenteig gefüllt mit :

„Danish“, Pocket roll

Schmand, würziger Esrom Käse und Räucherlachs

15,00 €

*

Bacon, Chorizo, Pfirsichwürfel

rote Zwiebeln, Schmand und Cheddar

15,00 €

*

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

18,50 €

.....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 + 26,50 €

Spare Ribs (vom Schwein) 21,50 €

jeweils in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat nach Art des Hauses_a

Großes Wiener Backofen - Schnitzel 27,50 €

aus der Kalbsoberschale mit gebackenen Süßkartoffel Wedges,

Dip, Zitrone, Preiselbeeren & Salat_{z,a,c}

BBQ Chicken Wings_{a,g} 17,50 €

Echte & große Chicken Wings.....bei uns gegart, mariniert und gebacken

(nicht kross, dafür super zart) dazu Grillbrot und Salat

Nicht ganz so üppig.....

Lamm Snack_{a,c,g} 24,00 €

gebackene Lammkoteletts mit Panko-Rosmarin-Mehl paniert

auf grünem Ofenspargel & leckerem Bauern-Knoblauchbrot,

dazu einen Sauce Bernaise - & BBQ Dip

Geschmorte Ochsenbäckchen_g 19,50 €

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

Kleine Filetschnitzel 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

Fluß und Me(h)er.....D,G

Gebackene Dorade a,d,g 26,50 €

mit Knoblauchbutter, Rosmarin und rustikalem Ofengemüse

Große Backofen – Forelle rot a,d,g 24,50 €

mit brauner Butter, gebackenen Kartoffel Wedges, Zitrone und Salat

Zander Snack a,k,13 22,50 €

gebackenes Zanderfilet in Pankomehl mit Sesam und Dill paniert,
auf grünem Ofenspargel & leckerem Knoblauch Bauernbrot,
dazu Remoulade, Bernaise Dip und Salat

Shrimp & potatoes b,g,13 16,50 €

kleine halbe Kartoffeln mit Cheddar überbacken
und Garnelen mit Knoblauch aus dem Ofen, dazu Salat und leckerer Dip

Etwas Pasta.....A,G

Noodles & Shrimps a,b 21,50 €

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Noodles & Chicken 16,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch aus der Oberkeule
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips & Salat

Mezzelune a,g 17,50 €

mit Ricotta und Pilzen gefüllt, in leckerer Sauce
mit frischer Petersilie und Knoblauch, dazu Grana Padano

Pesto Pasta a,g 12,50 €

frische Bandnudeln mit leckerem & hausgemachtem Pesto,
dazu Parmesanchips & geröstete Pinienkerne

.....weitere Leckereien

Süße Flammkuchen_{a,g}

mit Schmand, braunem Zucker und Pflaumenmus

oder

mit Schmand, Preiselbeeren und Balsamicocreme

8,50 €

Dessert klein aber fein.....

Crème brûlée_{c,g}

5,50 €

Waffel.....rustikal und frisch

warm mit Puderzucker, leckerer Kirschgrütze und Schlagsahne

7,00 €

Gebackenes Vanilleeis_{a,c,g}

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree

mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

.....und immer leckerer Kuchen (fragen Sie unseren Service)

ein großes Stück mit einer Tasse Kaffee Ihrer Wahl

8,50 €

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines



Ofenröstbrot mit Kräuterbutter (vom Wurzelbrot)

dazu Oliven, getrocknete Tomaten,

Datteln im Baconmantel, Trauben, Winzerkäse

und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

(für 2 Personen)

22,50 €

continental wines.....

Weißwein

Sauvignon blanc 0,2l 6,50 €

Kiwi Trail New Zealand / Marlborough

Rotwein

Cabernet Sauvignon Pinotage 0,2l 7,00 €

Western Cape South Africa

Shiraz Cabernet 0,2l 7,00 €

Forest Hill Australia

