



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)

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!

Speisen & Getränke

Es geht auch ohne Pizza, Steaks & Pommes frites!
Leckerer Essen einfach mal anders!

.....zur Zeit im Angebot

Duck & Shrimp Sandwich

gebackene Entenbrustscheiben mit Garnelen, Äpfeln
und Krautsalat auf Pane-Toast

19,50 €

*

Schiffer Snack

Bratkartoffeln mit Räucherlachs, Gewürzgurken und Salat

17,50 €

*

Havel Bruschetta

geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln
auf warmen & gebutterten Baguettescheiben

(als Vorspeise geeignet)

13,50 €

*

Chanterelle meets turkey

zwei gebackene Putenspieße, lecker mariniert
mit frischen Pfifferlingen, dazu tagesfrischer Gurkensalat & Wurzelbrot

(als Vorspeise geeignet)

16,00 €

*

Probieren Sie unser hauseigenes Lager Privatbier

0,5l 8,50 €

Mal was Anderes.....

Carpaccio vom Sauenfilet.....eine leckere Alternative^{1,3,a,g} 14,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

Gebackene Tafelspitz Happen^{2,a,g} 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,	
Gratinierter Ziegenkäse	11,50 €
mit Parmaschinken & gemischtem Salat auf geröstetem Wurzelbrot	
Rote Bete Carpaccio ^g	13,50 €
mit geblanchem Ziegenkäse, Salat & Pinienkernen ^{3,a,e,g}	

Salate....

Salade maison	
gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten, milden Pfefferschoten, Hirtenkäse & Gurkenwürfel	
	13,50 €
Salat „Landstreicher,,	
gemischter Salat mit Bauernschinken, würzigem Winzerkäse & gekochtem Ei ^{g,i,j}	
	14,50 €

.....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.	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,ag}

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

16,00 €

*

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

17,50 €

*

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 + 28,00 €

Spare Ribs (vom Schwein) 23,00 €

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

Großes Wiener Backofen - Schnitzel 29,00 €

aus der Kalbsoberschale mit gebackenen Rosmarin Drillingen,
Krautsalat, Zitrone, Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat_{2,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, Kraut & grüner 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 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

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} 24,00 €

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

Mussels & Rosè_{a,n} 19,50 €

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

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

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 Schlagsahne,

dazu eine Tasse Kaffee Ihrer Wahl & Mineralwasser

8,50 €

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines

Fontaine Lounge

Ofenröstitbrot mit Kräuterbutter (vom Wurzelbrot)

dazu Oliven, getrocknete Tomaten,

Datteln im Baconmantel, Trauben, Winzerkäse

und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

(für 2 Personen)

26,50 €

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

Fontaine Lounge

Öffnungszeiten zwischen den Sommern
Oktober bis Ende April

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
von 17.00 bis 22.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Samstag 17.00 bis 22.00 Uhr

Sonntag ab 10.00

Frühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr

Andere Öffnungszeiten für Veranstaltungen oder sonstige
Anlässe, nach Vereinbarung und an allen Wochentagen.

*

Öffnungszeiten in der Saison
Mai bis September

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
von 17.00 bis 22.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Samstag ab 12.00

Sonntag ab 10.00 Uhr*

*(mit Frühstück)

Kajakverleih täglich ab 10.00 Uhr, außer am Mittwoch

Andere Öffnungszeiten für Veranstaltungen oder sonstige
Anlässe, nach Vereinbarung und an allen Wochentagen.

*

Fontane-Lounge • Ritterstraße 69 • 14770 Brandenburg

Tel.: 03381 7937356

Fontane-Lounge@web.de