



# 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

### Schiffer Snack

Bratkartoffeln mit Räucherlachs, Gewürzgurken &  
tagesfrischem Gurken Salat

16,50 €

\*

### Havel Bruschetta

geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln  
auf warmen & gebutterten Baguettescheiben  
(als Vorspeise geeignet)

13,50 €

\*

### Chanterelle meets escalope

großes Kalbsschnitzel überbacken mit frischen Pfifferlingen & Cheddar  
auf dem Brett serviert, dazu einfach nur Salat, Wurzelbrot,  
Sweet Chili Sauce und Meerrettich

38,00 €

\*

Probieren Sie unser hauseigenes Lager Privatbier

0,5l 8,50 €

# Mal was Anderes.....

Carpaccio vom Sauenfilet.....eine leckere Alternative<sup>13,a,g</sup> 14,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

Rib Eye Carpaccio<sup>,a,g</sup> 27,50 €

aus einem dry aged Rib eye, mit mildem Meerrettich Dressing,  
dazu Bratkartoffeln und Salat

Vitello Tonnato<sup>,g,2</sup> 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 <sup>a,g</sup>	10,50 €
mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken, mit etwas braunem Zucker gebrannt auf Salat, dazu Gewürzgurken-Sticks	
Mozzarella di Bufala <sup>2,13,e,g</sup>	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 <sup>g</sup>	13,50 €
mit geflammtem Ziegenkäse & Pinienkernen auf etwas Rucola <sup>3,a,e,g</sup>	

## 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 <sup>g,i,j</sup>	
	14,50 €

## .....aus der Suppenküche <sup>g,i,8</sup>

Rote Bete Frischkäsesuppe	8,50 €
Tomaten - Suppe	7,00 €
ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan	
Leckerzone.....hausgemachte Soljanka.	7,50 €

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

## Klassiker.....

Elsässer Art Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm 10,50 €

Elsässer Art mit frischen Pfifferlingen 14,50 €

Zwiebeln, Sauerrahm & frischer Petersilie

## 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<sup>2,3,ag</sup>

---

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<sub>g</sub>

Boston Beef Ribs (vom Kalb) 400 g + 32,00 €

Spare Ribs (vom Schwein) 23,00 €

jeweils in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat nach Art des Hauses<sub>a</sub>

Großes Wiener Backofen - Schnitzel 29,00 €

aus der Kalbsoberschale mit gebackenen Rosmarin Drillingen,  
Krautsalat, Zitrone, Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat<sub>2,a,c</sub>

BBQ Chicken Wings<sub>a,g</sub> 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<sub>a,c,g</sub> 24,00 €

gebackene Lammkoteletts mit Panko-Rosmarin-Mehl paniert  
auf grünem Ofenspargel & leckerem Bauern-Knoblauchbrot,  
dazu einen Sauce Bernaise - & BBQ Dip

Geschmorte Ochsenbäckchen<sub>g</sub> 19,50 €

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

Kleine Filet - Schnitzel vom Schwein<sub>a,c</sub> 17,50 €

dazu Krautsalat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

Kleine Wildschweinschnitzel<sub>a,c,g</sub> 18,50 €

auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu ein Preiselbeer Rosmarin Dip

## Fluß und Me(h)er.....D,G

- Gebackene Dorade<sub>a,d,g</sub> 26,50 €  
mit Knoblauchbutter, Rosmarin und rustikalem Ofengemüse
- Große Backofen – Forelle rot<sub>a,d,g</sub> 24,50 €  
mit brauner Butter, gebackenen Kartoffel Wedges, Zitrone und Salat
- Zander Snack<sub>a,k,13</sub> 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<sub>a,n</sub> 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<sub>a,b</sub> 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
- Noodles & Ox<sub>a,g</sub> 19,50 €  
frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,  
frischer Petersilie & Grana Padano
- Pesto Pasta<sub>a,g</sub> 13,50 €  
frische Bandnudeln mit leckerem & hausgemachtem Tomaten Pesto,  
dazu Parmesanchips & geröstete Pinienkerne

# .....weitere Leckereien

## Süße Flammkuchen<sub>a,g</sub>

mit Schmand, braunem Zucker und Pflaumenmus

oder

mit Schmand, Preiselbeeren und Balsamicocreme

8,50 €

## Dessert klein aber fein.....

### Crème brûlée<sub>c,g</sub>

5,50 €

### Waffel.....rustikal und frisch

warm mit Puderzucker, Apfelmus und Schlagsahne

7,00 €

### Gebackenes Vanilleeis<sub>a,c,g</sub>

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree

mit süßer Balsamicocreme

10,50 €