

.....zur Zeit noch im Angebot

Für 2 Personen

Große Backofenforelle rot

dazu braune Butter, Kartoffel Wedges & Salat

39,00 €

*

Bollmann`s Meerblick

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, geräuchertem Forellenfilet & Shrimps

16,50 €

*

.....etwas mit Spargel.....aber anders!

Kleines Schnitzel vom Sauenfilet

mit Kartoffel - Spargelpüree & Sauce Hollandaise,

dazu ein kleiner Salat

17,50 €

*

Dough roll Spargel Prosciutto

gerollter & gebackener Flammkuchen, gefüllt mit Spargel, Prosciutto,

Sauerrahm und Hollandaise

14,50 €

*

Flammkuchen mit Spargel & Räucherlachs

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln & Hollandaise

16,50 €

Speisen & Getränke

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

Salate, Suppen & Anderes

Salade maison_g 13,50 €

gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten,
milden Pfefferschoten & feinem Winzerkäse

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

echter Büffelmozzarella mit frischen Tomaten,
Olivenöl & etwas Kokosblütenzucker

Tuna Salad_g 13,50 €

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Thunfisch,
Zwiebeln, Hirtenkäse & gekochtem Ei

Rote Bete Carpaccio_g 10,50 €

mit geflammtem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen _{3,a,e,g}

Kleinere Portion

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}

Zucchini-Zwiebelcremesuppe_{g,13} 4,50 €

fein abgeschmeckt mit etwas Knoblauch und Zitrone.....in der Tasse serviert

Vorneweg & Zwischendurch

Havel Bruschetta _{a,d}	12,50 €
geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln auf warmen & gebutterten Wurzelbrotscheiben	
Geröstetes Wurzelbrot _{a,g,h}	10,50 €
mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken	
Zwiebel Pfannenbrot mit Räucheraal _{g,d,a}	16,50 €
leicht getoastet mit etwas Remoulade, Gewürzgurke & Salat	
Portion Süßkartoffel Pommes frites	07,00 €
dazu zwei Dips & Salat	
Portion Skin potatoes _{a,g}	12,50 €
Kartoffelhälften gefüllt mit Schmand und Schinken, überbacken mit Cheddar Käse, dazu Kraut & grüner Salat oder..... vegetarisch mit Schmand und Paprikawürfel	

Dünn geschnitten & lecker

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative _{l3,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 und geriebenem Hirtenkäse, dazu Zwiebel Pfannenbrot	

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

Klassiker.....

Elsässer Art	Schinkenwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm	09,50 €
Elsässer Art	mit 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 Hähnchenfleisch, 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,ag}

gerollter und gebackener Flammkuchenteig gefüllt

„Danish“, Pocket roll

Schmand, würziger Esrom Käse und Räucherlachs

14,00 €

*

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_g 17,50 €
mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree

Beef Ribs vom Kalb_{a,2,3,i}, *kleine Portion* 18,50 €
in leckerer Grillmarinade, dazu Süßkartoffel Frites & Krautsalat_a

Spare Ribs vom Schwein_{a,2,3,i} 22,00 €
in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat_a

Großes Wiener Backofen - Schnitzel_{a,c,g} 29,00 €
aus der Kalbsoberschale mit gebratenen Rosmarin Drillingen,
Krautsalat, Zitrone, Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat_{2,a,c}

Kleine Filet - Schnitzel vom Schwein_{a,c,g} 16,50 €
dazu Kraut- & Grüner Salat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

Kleine Wildschweinschnitzel_{a,c,g} 18,50 €
auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu Preiselbeer Dip & Rosmarin Butter

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

Gebackene Lammkoteletts_g 22,50 €

in Panko-Rosmarinpanade mit grünen Pfannenbohnen auf
Polentaschnitte, dazu Pfefferrahmsauce

Pfefferpotthast nach Art des Hauses_{aj,k} 19,50 €

.....eine Abwandlung des Rindergoulasch, typisch deutsches Gericht,
mit Zwiebeln geschmortes Rindfleisch, zart, würzig und lecker,
dazu geröstetes Wurzelbrot und Gewürzgurken

Geschmorte Ochsenbäckchen_g 19,50 €

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

BBQ Chicken Drums_{a,g} 16,50 €

4 kleine Hähnchenkeulen.....BBQ-art mariniert und gebacken
(nicht kross aber super zart) dazu Süßkartoffel Pommes frites,
Grüner & Krautsalat

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_{ag} 18,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,
frischer Petersilie & Grana Padano

.....all`arrabbiata 12,50 €

mit echten Rigatoni in einer würzigen und mild scharfen
Tomatensauce von frischen Tomaten & Zwiebeln (vegetarisch)

.....oder mit gebratenen Salsiccia Streifen 14,50 €

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,l,z} 24,00 €
gebackenes Zanderfilet in Pankomehl mit Sesam und Dill paniert,
auf grünem Ofenspargel & leckerem Knoblauch Bauernbrot,
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

Matjes_{c,d,g} 16,50 €

Matjesfilet` s friesische Art mit Bratkartoffeln,
Gewürzgurken, Salat & feiner Remoulade

Leckere Räucherfisch Snacks finden Sie in der Rubrik
„Vorneweg & Zwischendurch „

Dessert klein aber fein.....

Chocolate cup_{c,g} cremig, süß & lecker

cremigtes Schokoladendessert von echtem Kakao, mit etwas Schlagsahne on top

(in einer Espresso Tasse serviert)

4,80 €

*

Gebackenes Vanilleeis_{a,c,g}

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree

mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

*

Crème brûlée_{c,g}

5,50 €

*

Waffel.....rustikal und frisch

mit Puderzucker, warmer Sauerkirschgrütze,

einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

7,50 €

*

Immer im Angebot unsere hausgebackenen Kuchen!

.....verschiedene Sorten, fragen Sie unseren Service.....

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines

FL
Lounge
contäne

Part 1

Ofenröstbrot mit Kräuterbutter
dazu Oliven, getrocknete Tomaten,
Datteln im Baconmantel, Trauben, Winzerkäse
und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

19,50 €

Part 2

Ofenröstbrot mit Kräuterbutter
dazu französischer Weichkäse, Trauben,
Sprossen & Dorschleber in der Dose serviert
und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

22,50 €

(beide Parts jeweils für 2 Personen)

FL
Lounge
contäne

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 begehrt;
inklusive aller Kaffeeprodukte, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte
und Prosecco ohne Limit

(Kakao - Schokoladen & Eisgetränke nicht inklusive)

*

pro Person 28.- Euro

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

.....das Angebot gilt von 10.00 bis 13.00 Uhr.....

*

**Bitte beachten Sie, dass Sie bis Freitag 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. Sollten weniger Gäste teilnehmen, ist der Differenzbetrag durch den Bestellenden auszugleichen. Zusätzliche Gäste können nicht berücksichtigt werden.

Ab einer Gästezahl von 10 Personen gelten gesonderte Reservierungsbedingungen, die Ihnen während des Reservierungsvorganges per E-Mail mitgeteilt werden.

Wir danken für Ihr Verständnis!