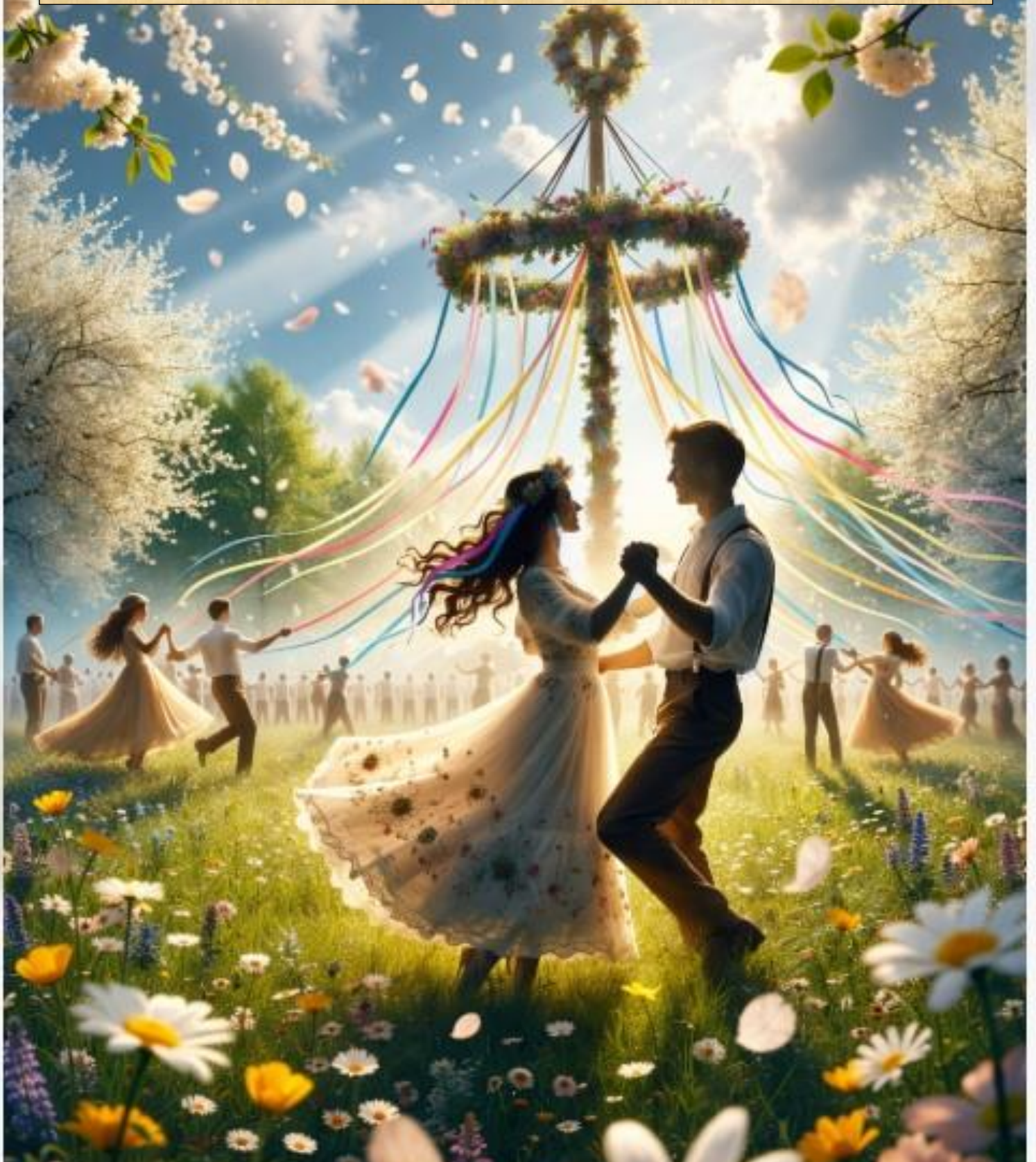


# *Tanz in den Mai*

*Tanz & Menü in der Fontane Lounge*



*am 02. Mai ab 19.00 Uhr*

# Menü zum Tanz in den Mai

02.05.2026 ab 18.00 Uhr

## Vorneweg

1. Blumenkohl Parmesansüppchen mit frittiertem Salbei  
oder
2. Apfel Zwiebel Cremesüppchen mit frischer Kresse

\*

## Mittendrin

1. Kleine Kalbsschnitzel mit frischem Spargel & Sauce Hollandaise,  
dazu Kartoffelnocken in Semmelbutter  
oder
2. Geräucherter Lachs & Heilbutt auf hausgemachtem Kartoffelrösti  
mit gebackenem, grünen Spargel, Sauerrahm & Sauce Hollandaise

\*

## Danach

Warmes Waffelsandwich mit frischen Erdbeeren,  
Puderzucker & Sahne  
ein Gläschen Obstbrand & eine Tasse Kaffee,

pro Person: 45.- €\*

\*inklusive 1 Glas Weiß- oder Rotwein 0,2l oder Bier 0,33 l

Reservierungen mit Speisenauswahl bitte bis zum 18.04.2026

Fontane-Lounge@web.de

# 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!

# Speisen & Getränke

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

# Salate & Anderes

Salade maison<sub>g</sub> 13,50 €

gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten,  
milden Pfefferschoten & Blauschimmel Käse

Salat „Landstreicher“,<sub>2,c,g</sub> 14,50 €

gemischter Salat mit geräuchertem Landschinken,  
würzigem Winzerkäse & gekochtem Ei<sub>g,i,j</sub>

Mozzarella di Bufala<sub>2,13,e,g</sub> 12,50 €

echter Büffelmozzarella mit frischen Tomaten,  
Olivenöl & etwas Kokosblütenzucker

Tuna Salad 12,50 €

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Thunfisch,  
Zwiebeln & Hirtenkäse

## Suppen<sub>11,g,j</sub>

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 <sub>a,d</sub>	12,50 €
geräuchertes Forellenfilet mit Gewürzgurken und Zwiebeln auf warmen & gebutterten Wurzelbrotscheiben	
Geröstetes Wurzelbrot <sub>a,g,h</sub>	10,50 €
mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken	
Zwiebel Pfannenbrot mit Räucheraal	16,50 €
leicht getoastet mit etwas Remoulade & Salat	
Portion Skin potatoes <sub>a,g</sub>	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

Rote Bete Carpaccio <sub>g</sub>	10,50 €
mit geblanchem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen <sub>3,a,e,g</sub>	
Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative <sub>13,a,g</sub>	14,50 €
mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips	
Vitello Tonnato <sub>g,d</sub>	15,50 €
dünne Scheiben von der gebackenen Kalbskugel mit Thunfisch-Kapernsauce und Zitrone	
Wildschwein Carpaccio <sub>g</sub>	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<sup>2,3,ag</sup>

---

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<sub>g</sub> 17,50 €

mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree<sub>g</sub>

Beef Ribs vom Kalb<sub>a,2,3,i</sub>, *kleine Portion* 17,50 €

in leckerer Grillmarinade, dazu Süßkartoffel Frites & Krautsalat<sub>a</sub>

Spare Ribs vom Schwein<sub>a,2,3,i</sub> 22,00 €

in leckerer Grillmarinade, dazu Wurzelbrot & Krautsalat<sub>a</sub>

Großes Wiener Backofen - Schnitzel<sub>a,c,g</sub> 29,00 €

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

Filet - Schnitzel vom Schwein<sub>a,c,g</sub> 16,50 €

dazu Kraut- & Grüner Salat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

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

auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu ein Preiselbeer Rosmarin Dip

# Nicht ganz so üppig.....

Gebackene Kalbsleber.....mhhh<sub>a,c,g</sub> 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<sub>g</sub> 19,50 €

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

BBQ Chicken Drums<sub>a,g</sub> 16,50 €

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

Pfefferpotthast nach Art des Hauses<sub>aj,k</sub> 19,50 €

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

Portion Süßkartoffel Pommes frites<sub>a,g</sub> 11,50 €

mit mediterranem Tomatensalz, Gorgonzolawürfel & kleinem Salat

# Etwas Pasta.....A.G

Noodles & Shrimps<sub>a,b</sub> 22,50 €

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Noodles & Chicken 17,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch  
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips

Noodles & Ox<sub>ag</sub> 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<sub>a,d,g</sub> 26,50 €  
mit Knoblauchbutter, Rosmarin und rustikalem Ofengemüse

## Forelle

Große Backofen - Forelle rot<sub>a,d,g</sub> 24,50 €  
mit brauner Butter, gebackenen Kartoffel Wedges, Zitrone und Salat

## Zander

Zander Snack<sub>a,k,l,z</sub> 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<sub>a,n</sub> 21,50 €  
gebackene Grünschalmuscheln mit Knoblauch und Tomaten  
in der Pfanne serviert, dazu Wurzelbrot & ein Glas Rosè 0,2l

## Matjes<sub>c,d,g</sub>

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<sub>c,g</sub> ..... cremig, süß & lecker

cremiges Schokoladendessert von echtem Kakao, mit etwas Schlagsahne on top

(in einer Espresso Tasse serviert)

4,80 €

\*

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

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree

mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

\*

### Fontanes warmer Apfelkrapfen<sub>a,c,g</sub>

serviert mit Puderzucker und Vanillesauce;

inklusive einer Tasse Kaffee

6,50 €

\*

### Crème brûlée<sub>c,g</sub>

5,50 €

\*

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

mit Puderzucker, warmer Sauerkirschgrütze,

einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

7,50 €

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

---