

# 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 Donnerstag 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!

.....zur Zeit noch im Angebot

Für 2 Personen

Große Backofenforelle rot

dazu braune Butter, Kartoffel Wedges & Salat

39,00 €

\*

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

Gebackene kleine Schollenfilets k

mit Kartoffel – Spargelpüree & gesalzener Zitronenbutter,

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 €

\*

Wiener Backofenschnitzel & Spargel

dazu einfach nur Salat & Sauce Hollandaise

(Preiselbeer Dip & Meerrettich)

34,00 €

# Salate, Suppen & Anderes

Salade maison <sub>g</sub>	13,50 €	
gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten, milden Pfefferschoten & feinem Winzerkäse		
Mozzarella di Bufala <sub>2,13,e,g</sub>	12,50 €	
echter Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl & etwas Kokosblütenzucker		
Tuna Salad <sub>g</sub>	13,50 €	
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Hirtenkäse & gekochtem Ei		
Rote Bete Carpaccio <sub>g</sub>	10,50 €	
mit geflammtem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen <sub>3,a,e,g</sub>		
		etwas weniger
Rote Bete Frischkäsesuppe <sub>g</sub>	7,50 €	5,50 €
Tomaten - Suppe <sub>g</sub>	7,00 €	5,00 €
ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan		
Leckerzone...	8,50 €	6,00 €
hausgemachte Soljanka <sub>1,2</sub>		
.....kleines Süppchen in der Tasse serviert		
Soup oxtail	5,50 €	
würzige Kraftbrühe vom Ochsenschwanz, ungeklärt & ungefiltert, der pure Geschmack mit frischer Petersilie und kleinen, zarten Fleischstücken		
Zucchini-Zwiebelcremesuppe <sub>g,13</sub>	5,50 €	
fein abgeschmeckt mit etwas Knoblauch, Zitrone & Hirtenkäse on top		

# 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 <sub>g,d,a</sub>	17,50 €
leicht getoastet mit etwas Remoulade, Gewürzgurke & Salat	
Portion Süßkartoffel Pommes frites	07,00 €
dazu zwei Dips & 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 Paprikawürfel	

## Dünn geschnitten & lecker

Carpaccio vom Sauenfilet...eine leckere Alternative <sub>l3,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>	17,50 €
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

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<sub>g</sub> 17,50 €  
mit Apfelrotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelpüree

Beef Ribs vom Kalb<sub>a,2,3,i</sub>, *kleine Portion* 19,50 €  
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, dazu, Krautsalat, Zitrone,  
Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat<sub>z,a,c</sub>  
(gern können Sie noch eine Beilage dazu bestellen, fragen Sie unseren Service)

Kleine 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 Preiselbeer Dip & Rosmarin Butter

# Nicht ganz so üppig.....

Gebackene Kalbsleber.....mhhh<sub>a,c,g</sub> 18,50 €

Kalbsleber in Panko-Röstzwiebel-Mehl paniert,  
im Ofen gebacken, aussen knusprig und innen butterzart,  
dazu Kartoffelpüree, Apfel-Zwiebel-Butter & ein kleiner Salat

Gebackene Lammkoteletts<sub>g</sub> 22,50 €

in Panko-Rosmarinpanade auf Tomatencarpaccio  
mit Salbeibutter und Zwiebel-Pfannenbrot

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

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

# 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)

.....con chorizo 14,50 €

mit echten Rigatoni und gebratenen Chorizoscheiben  
in rahmiger Sauce mit frischer Petersilie & Hirtenkäse

# 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</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

## Heilbutt

warmer und geräucherter Heilbutt (Mittelstück) 26,00 €  
dazu Bratkartoffeln, Salat, Remouladen Dip & Zitrone

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

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

# Dessert klein aber fein.....

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

cremigtes 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 €

\*

## Crème brûlée<sub>c,g</sub>

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  
ontane

---

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  
ontane

---

Bier  
Weine  
Sekt • Secco  
Champagner  
&  
Spirituosen

Weiß Weine <sup>L</sup> Lorenz von der Nahe	0,2l	Fl. 0,75l
Chardonnay trocken	6,90	25,00
Sauvignon blanc fruchtig/trocken	6,90	25,00
Grauburgunder/trocken	7,50	27,00
Riesling Kreuznacher trocken	6,90	-----
Rosè <sup>L</sup>		Fl. 1,0l
Rosè feinherb Lorenz v.d. Nahe	7,00	34,00
Rosè Cocktail mit Eis und Maracuja Nektar	9,00	-----
Rotweine <sup>L</sup> Lorenz von der Nahe		Fl. 0,75l
Cabernet Sauvignon/Merlot/trocken	7,50	27,00
Spätburgunder trocken	8,50	31,00
Dornfelder trocken Lorenz v.d. Nahe	7,00	25,50
Valentina fruchtig Lorenz v.d. Nahe	7,50	27,00
Cape Ruby Liqueur Wine Murati/RSA 20%	0,1l	7,50
Prosecco/Sekt/Champagner <sup>L</sup>		
Secco	0,15l	4,00
Riesling Sekt Lorenz v.d. Nahe	0,75l	35,00
Taittinger brut réserve	0,75l	99,00
Mo�t & Chandon Imperial	0,75l	135,00

# Getränke

## Lokales Bier aus der Beetzsee Brauerei

Red Ale	Flasche	0,5l	6,50
Tropical Ale	Flasche	0,5l	6,50

### Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Freiberger Pils	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Hauseigenes Privat Lager Bier	Flasche	0,5l	6,90	

### aus der Flasche

Gösser Naturradler	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Märkischer Landmann			0,5 l	4,90
Porter Kirschbier			0,5 l	4,90
Berliner Weisse rot/grün <sup>1</sup>			0,35 l	3,80
Schöffelhofer Weizen	hell, dunkel, kristall		0,5 l	4,90
Büble Weizen	alkoholfrei		0,5 l	4,90
Radeberger alkoholfrei			0,33 l	3,80
Schöffelhofer Weizen <sup>1</sup> Grapefruit Mix			0,33 l	3,80
Schöffelhofer Weizen <sup>1</sup> Kirsch Mix			0,33 l	3,80
Corona Beer			0,33 l	3,80
Köstritzer Schwarzbier			0,33 l	3,80
Malzbier			0,33 l	3,50