

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 29,50 Euro

(Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung, von 6 bis 10 Jahren 14,- Euro)

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

Der Aufenthalt für Frühstücksreservierungen ist bis 15.00 Uhr möglich.

*

**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.

Reservierungszeiten immer zwischen 10.00 und 11.00 Uhr.

Reservierungsanfragen für nach 11.00 Uhr können nicht berücksichtigt werden!

Wir danken für Ihr Verständnis!

Speisen & Getränke

Es geht auch ohne Pizza & Steaks!

Leckerer Essen einfach anders!

.....und immer wieder mal was Neues!

.....zur Zeit noch im Angebot

Bollmanns Pflaumen Fritze_{i,1,a,d,g}

ein Ostsee Klassiker (wegen Markenschutz ein klein wenig umbenannt)
leckere Matjesfilets mit Salat, Pflaumenmus, Zwiebeln, Äpfeln & Remoulade
in einem warmen Sandwichbrötchen

12,00 €

*

Filet Carpaccio vom Rind.....mal anders_{a,e,h,i,j,k,13}

dünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Knoblauchdressing & Dukkah gewürzt,
außerdem Zitronenschnee und geeiste Granatapfelkerne,
dazu etwas Salat & geröstetes Wurzelbrot

18,00 €

Kalte Tomaten Joghurt Suppe_g

mit frischer Minze.....sehr sommerlich

8,50 €

*

Pasta Rebozuelos_{a,g,j,2,8,13}

Pasta Fusilli mit Pfifferlingen und gebratener Chorizo,
(gebraten ausschließlich mit Olivenöl und etwas Butter.....es muß nicht immer in Sahnesauce sein)
dazu cremiger Ricotta & geröstete Pinienkerne

17,50 €

*

Flammkuchen mit Pfifferlingen & grünem Spargel_{d,g}

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln & Cheddar

16,50 €

Salate, Suppen & Anderes

Salade maison _g	13,50 €	
gemischter Salat mit Paprika, Oliven, Kirschtomaten, milden Pfefferschoten & feinem Winzerkäse		
Ein sehr französischer Salat	15,50 €	
geschmolzener Ziegenkäse mit Walnüssen auf grünen Pfannenbohnen mit Dijon Senfdressing		
Mozzarella di Bufala _{2,13,e,g}	12,50 €	
echter Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl & etwas Kokosblütenzucker		
Wilder Broccoli & Linsen	14,50 €	
warmer Linsensalat mit wildem Pfannenbroccoli, Räuchertofu und Parmesanchips		
Rote Bete Carpaccio _g	10,50 €	
mit geblanzttem Ziegenkäse, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen _{3,a,e,g}		
		etwas weniger
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}		
.....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 _{g,13}	5,50 €	
fein abgeschmeckt mit etwas Knoblauch, Zitrone & Hirtenkäse on top		

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,
mit braunem Zucker abgeflammt, dazu Salat und kleine Gewürzgurkenhappen
- Zwiebel Pfannenbrot mit Räucheraal _{g,d,a} 17,50 €
leicht getoastet mit etwas Remoulade, Gewürzgurke & Salat
- Kleines Kalbsleber Sandwich _{a,e,g} 11,00 €
gebackene Kalbsleber mit würzig süßer Senfcreme
zwischen Käse - Zwiebelbrotscheiben, dazu Salat & Perlwiebeln
- Portion Skin potatoes _{a,g} 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 _{13,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 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 Hühnchenfleisch, Ananas & Teriyaki Sauce		
Flammkuchen Räucherlachs & Artischocken _{d,g}		16,50 €
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln & Cheddar		

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* 19,50 €
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, dazu, Krautsalat, Zitrone,
Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat_{z,a,c}
(gern können Sie noch eine Beilage dazu bestellen, fragen Sie unseren Service)

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 auf Tomatencarpaccio
mit Salbeibutter und Zwiebel-Pfannenbrot

Pfefferpotthast nach Art des Hauses_{a,j,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 thighs_{a,g} 17,50 €

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

Portion Süßkartoffel Pommes frites 07,00 €

dazu Grüner Salat & Dip

Etwas Pasta.....A.G

Noodles & Shrimps^{a,b} 22,50 €

Garnelen mit frischen Bandnudeln, Knoblauch & Tomaten

Noodles & Chicken¹³ 17,50 €

frische Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch
in rahmiger Kräutersauce, dazu Parmesanchips

Noodles & Ox^{a,g} 18,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,
frischer Petersilie & Grana Padano

Fusilli & Pfifferlinge^{13,h} 17,50 €

gebratene Fusilli mit Pfifferlingen, Knoblauch & Petersilie,
(.....es muß nicht immer in Sahnesauce sein, Nudeln & Pilze ausschließlich mit Olivenöl & etwas Butter gebraten)
dazu cremiger Ricotta & geröstete Pinienkerne

„Red,, Pasta¹³ 14,50 €

mit echten Rigatoni in einer leckeren Paprika Rahmsauce
von gerösteter Paprika mit Knoblauch & Frischkäse (vegetarisch)

.....con chorizo¹³ 15,50 €

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

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} 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

Heilbutt

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

Matjes_{c,d,g}

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

Dessert klein aber fein.....

Gebackenes Vanilleeis^{a,c,g}

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree
mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

*

Crème brûlée^{c,g}

5,50 €

*

Brûlée Raspberry^{c,g}

Crème Brûlée mit Himbeerpüree, Sahne & geeister Himbeere

7,00 €

*

Waffel.....rustikal und frisch^{g,a}

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

26,50 €

Part 2

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

28,50 €

(beide Parts jeweils für 2 Personen)

FL
Lounge
ontane

Bier
Weine
Sekt • Secco
Champagner
&
Spirituosen

Weiß Weine ^L 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 ^L		Fl. 1,0l
Rosè feinherb Lorenz v.d. Nahe	7,00	34,00
Rosè Cocktail mit Eis und Maracuja Nektar	9,00	-----
Rotweine ^L 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 ^L		
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 Flaschengärung 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
Köstritzer Schwarzbier			0,5 l	4,90
Porter Kirschbier			0,5 l	4,90
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
Berliner Weisse rot/grün ¹			0,35 l	3,80
Schöffelhofer Weizen ¹ Grapefruit Mix			0,33 l	3,80
Schöffelhofer Weizen ¹ Kirsch Mix			0,33 l	3,80
Corona Beer			0,33 l	3,80
Malzbier			0,33 l	3,50