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 28.- 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, 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.

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

17,50 €

*

Angler Pause

Zwei leckere Matjesfilets mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln
dazu unsere hausgemachte Sauce Tartare

16,50 €

*

Bresaola & Pfifferlinge

(milder spanischer Rinderschinken)

gebratene Pfifferlinge und Parmesanchips
auf dünn geschnittenem Bresaola mit Olivenöl

18,50 €

*

Probieren Sie unser hauseigenes Lager Privatbier

0,5l 8,50 €

Mal was Anderes.....

Havel Bruschetta 13,50 €

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

Carpaccio vom Sauenfilet.....eine leckere Alternative^{13,ag} 14,50 €

mit Knoblauchdressing, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchips

Vitello Tonnato^{g,2} 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 & geriebenem Hirtenkäse

Vorneweg & Zwischendurch

Geröstetes Wurzelbrot ^{a,g}	10,50 €
mit Kräuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken, mit etwas braunem Zucker gebrannt auf Salat, dazu Gewürzgurken-Sticks	
Mozzarella di Bufala ^{2,13,e,g}	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 ^g	13,50 €
mit geflammtem Ziegenkäse & Pinienkernen auf etwas Rucola ^{3,a,e,g}	

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 ^{g,i,j}	
	14,50 €

.....aus der Suppenküche ^{g,i,8}

Rote Bete Frischkäsesuppe	8,50 €
Tomaten - Suppe ausschließlich von frischen Tomaten mit Parmesan	7,00 €
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^{2,3,ag}

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_g

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_a

Großes Wiener Backofen - Schnitzel 29,00 €

aus der Kalbsoberschale mit gebackenen Rosmarin Drillingen,
Krautsalat, Zitrone, Preiselbeeren, Meerrettich & grünen Salat_{2,a,c}

BBQ Chicken Wings_{a,g} 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_{a,c,g} 24,00 €

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

Geschmorte Ochsenbäckchen_g 19,50 €

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

Kleine Filet - Schnitzel vom Schwein_{a,c} 17,50 €

dazu Krautsalat, gebackene Wedges mit Dip & Zitrone

Kleine Wildschweinschnitzel_{a,c,g} 18,50 €

auf Kartoffel-Rosenkohlpüree, dazu ein Preiselbeer Rosmarin Dip

Fluß und Me(h)er.....D,G

Gebackene Dorade a,d,g 26,50 €

mit Knoblauchbutter, Rosmarin und rustikalem Ofengemüse

Große Backofen – Forelle rot a,d,g 24,50 €

mit brauner Butter, gebackenen Kartoffel Wedges, Zitrone und Salat

Zander Snack a,k,13 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 a,n 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 a,b 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 a,g 19,50 €

frische Bandnudeln mit Ochsenbäckchen,
frischer Petersilie & Grana Padano

Pesto Pasta a,g 13,50 €

frische Bandnudeln mit leckerem & hausgemachtem Tomaten Pesto,
dazu Parmesanchips & geröstete Pinienkerne

.....weitere Leckereien

Süßer Flammkuchen_{a,g}

mit Schmand, braunem Zucker und Pflaumenmus

8,50 €

*

Dessert klein aber fein.....

Gebackenes Vanilleeis_{a,c,g}

im Marzipan-Blätterteigmantel auf Himbeerpüree

mit süßer Balsamicocreme

10,50 €

*

Fontanes warmer Apfelkuchen_{a,c,g}

serviert mit Puderzucker und Vanillesauce;

inklusive einer Tasse Kaffee

7,50 €

*

Crème brûlée_{c,g}

5,50 €

*

Waffel.....rustikal und frisch

warm mit Puderzucker, Apfelmus und Schlagsahne

6,50 €

Amis du vin.....

.....Freunde des Weines

Fontane Lounge

Ofenröstitbrot mit Kräuterbutter (vom Wurzelbrot)

dazu Oliven, getrocknete Tomaten,

Datteln im Baconmantel, Trauben, Winzerkäse

und je ein Glas Weißwein Ihrer Wahl

(für 2 Personen)

26,50 €

continental wines.....

Weißwein

Sauvignon blanc 0,2l 6,50 €

Kiwi Trail New Zealand / Marlborough

Rotwein

Cabernet Sauvignon Pinotage 0,2l 7,00 €

Western Cape South Africa

Shiraz Cabernet 0,2l 7,00 €

Forest Hill Australia

Fontane Lounge