

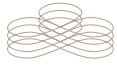


VORSPEISEN | STARTERS

Fontenay Salat, gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten, Gurken und unserem Hausdressing -  VEGAN	€ 16
Fontenay salad, mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes, cucumber and house dressing	
mit gebratener Maishähnchenbrust with fried corn chicken breast	+€ 6
mit gebratenen Garnelen with fried prawns	+€ 9
Karamellierter Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Gewürz-Apfelkompott und Sternanis-Karotten	€ 18
Caramelized goat cheese in filo pastry with spiced apple compote and star anise carrots	
Geschichtetes von mediterranem Grillgemüse mit Pesto und Pinienkernen -  VEGAN	€ 17
Grilled Mediterranean vegetables with pesto and pine nuts	
Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot	100G € 25
Classic beef tartar with roasted bread	150G € 32
mit 20g Kaviar von Caviar House & Prunier with 20g caviar by Caviar House & Prunier	+€ 30
Variation vom Lachs - Geräuchertes Lachsrückenfleisch, gebeiztes Lachsfilet, Croustillant auf Gurken-Dillsalat, Sashimi auf Passepierre-Algencrème und Kartoffel-Blini	€ 29
Variation of salmon - Smoked filet, croustillant of cucumber-dill salad, sashimi on passepierre seaweed salad and potato blini	
Sashimi nach Wahl des Küchenchefs mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce	€ 23
Chef's selection of sashimi with wasabi, pickled ginger and soy sauce	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND ENTRÉES

Hühnerbrühe mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Glasnudeln und Koriander	€ 8
Chicken consommé with lemongrass, chili, ginger, glass noodles and coriander	
Süppchen von der Erbse mit Minze und gebackenem Flusskrebstörtchen	€ 11
Pea soup with mint and baked crayfish tartlet	
Gewürztomatenrisotto mit sautierten Pilzen und Kräutern	€ 19
Tomato risotto with sautéed mushrooms and herbs	
Hausgemachte Bandnudeln in Beurre blanc mit frisch gehobeltem Trüffel	€ 27
Homemade tagliatelle with beurre blanc and fresh truffle	
Gebratene Jakobsmuschel auf grünem Mangosalat und Chili-Ingwerglasur	€ 24
Fried scallop with green mango salad and chili ginger glaze	



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

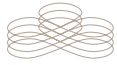
- Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi** € 19
Chicken frikassee with mushrooms, asparagus, Madras curry and risi-bisi
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete** € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad
- Gesottener Rindertafelspitz mit Rahmspinat, Bratkartoffeln, Apfel-Meerrettich und Kürbiskernöl** € 22
Boiled beef with cream spinach, fried potatoes, apple horseradish and pumpkin seed oil
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat** € 26
Wiener Schnitzel of veal saddle with roasted potatoes and cucumber salad
- Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche-Brötchen mit Speck vom Livarschwein, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Kräutercreme-Mayonnaise wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites** € 21
Fontenay beef burger with bacon, cheese and herb mayonnaise optional with sweet potato fries or French fries
- U.S. Dry Aged Rib Eye Steak mit Barbecue-Jus, Süßkartoffel Pommes und gemischtem Bohnenragout** € 41
U.S. dry aged rib eye steak with barbecue sauce, sweet potato fries and mixed bean ragout
- Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Sauce béarnaise, Gemüse und Kartoffelgratin** € 41
Grilled beef filet steak with béarnaise sauce, vegetables and potato gratin

FISCH | FISH

- „Backfisch“ vom Kabeljaufilet mit hausgemachter Remouladensauce, Kartoffeln und geschmortem Gurkengemüse** € 23
Deep fried filet of cod with homemade remoulade sauce, potatoes and braised cucumbers
- Wolfsbarschfilet kross auf der Haut gebraten mit mediterraner Gemüsepfanne, Pesto und Gnocchi** € 24
Sea bass filet fried on the skin with Mediterranean vegetables, pesto and gnocchi
- Kurz gebratenes Thunfischsteak auf sautiertem Pak Choi mit Sesam, Koriander und Soja-Chilisauce** € 36
Tuna steak on sautéed pak choi with sesame, coriander and soy chili sauce
- Halber kanadischer Hummer vom Grill mit sautiertem Gemüse und Sauce Choron** € 55
Half Canadian lobster with sautéed vegetable and Choron sauce

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Lasagne von Auberginen, Zucchini und Tomaten mit geschmorten Poweraden und gerösteten Pinienkernen (vegan)** € 21
Lasagne of eggplant, zucchini and tomato with baby artichokes and roasted pine nuts (vegan)
- „Stroganoff“ vom Seitan in grober Senfsauce mit Gemüsespaghetti und krosser Petersilienwurzel** € 21
“Stroganoff” of seitan in mustard sauce with vegetable-spaghetti and crispy parsley root



DESSERT | DESSERT

Unsere Rote Grütze mit frischen Beeren, Vanille und Sahne Red fruit jelly with orange, tonka bean and cream	€ 14
Tarte au chocolat mit marinierten Himbeeren, karamellisierten Haselnüssen und altem Balsamico Tarte au chocolat with marinated raspberries, caramelized hazelnuts and old balsamic	€ 14
Passionsfruchttörtchen -  VEGAN mit eingelegten Physalis und Kokoseiscreme Passion fruit cake with marinated physalis and coconut ice cream	€ 14
Crème brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
Aufgeschnittene Thaimango mit geeister Kokosnuss Sliced thai mango with iced coconut	€ 14,50
Auswahl an Eis und Sorbet, wahlweise mit Salz-Karamell, Schokoladensauce, heißen Himbeeren oder hausgemachtem Crumble Selection of ice cream and sorbet with a choice of salted caramel, chocolate sauce, hot raspberries or homemade crumble	je Kugel per scoop € 4

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Espresso Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	€ 4,50
Doppelter Espresso Double Espresso	€ 6,50
Cappuccino Cappuccino	€ 5,00
Milchkaffee Café au lait	€ 5,00
Latte Macchiato Latte Macchiato	€ 5,50
Tasse Kaffee Cup of Coffee	€ 5,00
Kännchen Kaffee Pot of Coffee	€ 9,00
Heiße Schokolade Hot Chocolate	€ 5,00