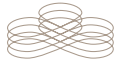


VORSPEISEN | STARTERS

Fontenay Salat, gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten, Gurken und unserem Hausdressing -  VEGAN Fontenay salad, mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes, cucumber and house dressing	€ 16
mit gebratener Maishähnchenbrust with fried corn chicken breast	+€ 6
mit gebratenen Garnelen with fried prawns	+€ 9
Karamellisierte Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Gewürz-Apfelkompott und Sternanis-Karotten Caramelized goat cheese in filo pastry with spiced apple compote and star anise carrots	€ 18
Palmenherzensalat mit Papaya, Granatapfel und Kaffir-Limonenblätter -  VEGAN Palm heart salad with papaya, pomegranate and kaffir lime leaves	€ 16
Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Bauernbrot Classic beef tartar with roasted bread	100G € 25 150G € 32
mit 20g Kaviar von Caviar House & Prunier with 20g caviar by Caviar House & Prunier	+€ 30
Geschichtetes von Gänseleber, geräuchertem Aal und grünem Apfel Layered goose liver, smoked eel and green apple	€ 29
Sashimi nach Wahl des Küchenchefs mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce Chef's selection of sashimi with wasabi, pickled ginger and soy sauce	€ 23
Auswahl an Vorspeisen vom Küchenchef für 2 Personen Selection of starters from the chef for 2 persons	€ 31

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND ENTRÉES

Hühnerbrühe mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Glasnudeln und Koriander Chicken consommé with lemongrass, chili, ginger, glass noodles and coriander	€ 8
Rinderkraftbrühe mit Flädle Beef broth with pancake strips	€ 8
Zitronengras-Currysuppe mit im Tempurateig gebackenem Gemüse -  VEGAN Lemongrass-curry soup with vegetable tempura	€ 9,5
Hausgemachte Bandnudeln in Beurre blanc mit frisch gehobeltem Trüffel Homemade tagliatelle with beurre blanc and fresh truffle	€ 27
Gebratene Jakobsmuschel auf grünem Mangosalat und Chili-Ingwerglasur Fried scallop with green mango salad and chili ginger glaze	€ 24



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES


FLEISCH | MEAT

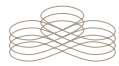
- Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi** € 19
Chicken frikassee with mushrooms, asparagus, Madras curry and risi-bisi
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete** € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad
- Gesottener 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, 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

- Bulgur Linsenpfanne mit Tahinsauce, Kräuter-Fenchelsalat und Süßkartoffelstäbchen -  VEGAN** € 21
Bulgut lentil stew with tahin sauce, herb-fennel salad and sweet potato sticks
- „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 Schwarzwälder Kirsch Torte mit dunkler Schokolade, Kirschen, Vanille und Kirschwasser Black Forest cake with dark chocolate, cherries, vanilla and kirsch	€ 15
Aufgeschlagene Vanillecreme mit Weißer Schokolade, Gurke und Passionsfrucht Whipped vanilla cream with white chocolate cucumber and passion fruit	€ 14
Crème brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
Rote Waldbeer Grütze mit Mandel Panna Cotta und Sorbet Wild berry jelly with almond Panna Cotta und sorbet	€ 14
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
Käseauswahl vom Backensholzer Hof Regional cheese selection	€ 15

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

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