



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 Sylter Weißbrot 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, € 22
Apfel-Meerrettich und Kürbiskernöl
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 € 21
vom Livarschwein, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Kräutercreme-Mayonnaise
wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites
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 € 41
und gemischtem Bohnenragout
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, € 23
Kartoffeln und geschmortem Gurkengemüse
Deep fried filet of cod with homemade remoulade sauce, potatoes and braised cucumbers

Wolfsbarschfilet kross auf der Haut gebraten mit mediterraner Gemüsepfanne, € 24
Pesto und Gnocchi
Sea bass filet fried on the skin with Mediterranean vegetables, pesto and gnocchi

Kurz gebratenes Thunfischsteak auf sautiertem Pak Choi mit Sesam, € 36
Koriander und Soja-Chilisauce
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 € 21
und krosser Petersilienwurzel
“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, vanilla and whipped cream | € 14 |
| 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 |
| Aufgeschnittene Flugmango mit geeister Kokosnuss Sliced mango with iced coconut | € 15 |
| 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 |