THE FONTENAY

VORSPEISEN | STARTERS

Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit Schalottenrelish, Crème fraîche und geröstetem Sylter Weißbrot — 100 g € 36 / 150 g € 45
Beef tartare, served in the traditional style with shallot relish, crème fraîche and toasted Sylt white bread

wahlweise mit 20 g Oscietra Kaviar aus dem Hause Dieckmann und Hansen + € 60
optionally served with 20 g of Oscietra caviar from Dieckmann and Hansen

Karamellisiertes Ziegenkäsemousse auf Texturen vom Kürbis mit Haselnuss und Kressesalat — € 26
Caramelized goat cheese mousse served with a medley of plum textures, pickled beets, walnut crumble and watercress salad

„Fontenay Salat“: gemischter Babyleafsalat mit Bohnensalat, eingelegtem Apfel, Apfelchip und Hausdressing (vegan) — € 23
“Fontenay Salad”: mixed baby leaf salad with green bean salad, pickled apple, apple crisps and house dressing (vegan)

wahlweise I *optional*
mit gebratener Maishähnchenbrust I *with corn-fed chicken breast* + € 10
mit gebratenen Garnelen I *with pan-fried prawns* + € 12

Fontenay Bowl mit regional angebauten Süßkartoffeln, Kichererbsen, gegrilltem Brokkoli, Kräuterseitlingen, gerösteten Cashewnüssen, Babyleafsalat und spicy Hippe (vegan) — € 26
Fontenay bowl with sweet potato, chickpeas, grilled broccoli, king oyster mushrooms, roasted cashews and baby leaf salad (vegan)

Tempura-Garnelen auf einem Salat von grüner Mango, Apfel, Paprika und roter Zwiebel mit Teriyaki-Mayonnaise — € 29
Tempura shrimp on a salad of green mango, apple, bell pepper and red onion with teriyaki mayonnaise

Sashimi und Tataki vom Lachsfilet mit Wasabi, Wakame-Algen, Sojasauce, Miso, Daikon-Kohlrabisalat und Ponzu — € 38
Salmon fillet sashimi and tataki with wasabi, wakame seaweed, soy sauce, miso, daikon and kohlrabi salad and ponzu

Cremiges Thunfischtatar mit Avocado, Reiscrunch, Dashi-Yuzu-Sud, Schnittlauchöl und Forellenkaviar — € 38
Creamy tuna tartare with avocado, rice crisps, dashi-yuzu stock, chive oil and trout caviar

SUPPEN | SOUPS

Hummercremesuppe mit kleiner Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen € 29
Lobster cream soup with a small timbale, peas, roasted cauliflower, and vegetable strips

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 12
Beef broth with sliced herb pancakes

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl € 11
Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

THE FONTENAY

HAUPTGÄNGE I MAIN COURSES

FLEISCH I MEAT

Kalbsfleischfrikadelle vom Weidekalb mit Nußbutterjus, buntem Wurzelgemüse und Waldpilzrisotto — € 43
Veal meatballs made from free-range veal, served with a nut butter gravy, root vegetables and a wild mushroom risotto

Rinderfiletsteak mit Madeirajus, sautierten Kräutersaitlingen, grünem Spargel und Parmesan-Trüffel-Pommes frites — € 66
Beef fillet steak with Madeira jus, sautéed herb-flavoured oyster mushrooms, green asparagus and Parmesan and truffle chips

Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete — € 31
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren — € 44
Wiener Schnitzel of veal with roasted potatoes, cucumber salad and lingonberries

Rinderroulade mit Speck und Essiggurke gefüllt, Sauce vom Zweigelt, Rotkraut und Kartoffelkrusteln — € 36
Beef roulade stuffed with bacon and pickled cucumber, served with a Zweigelt sauce, red cabbage and potato crisps

FISCH I FISH

Gebratener Steinbutt mit fermentierter Honig-Beurre Blanc, Korianderöl, Thai-Spargel, Fingerlimette und Salz-Zitronenrisotto — € 64
Pan-seared turbot with fermented honey beurre blanc, cilantro oil, Thai asparagus, finger lime, and salted lemon risotto

Gebratener Kabeljau mit Schwarzer Pfefferglasur, glasiertem wilden Brokkoli, Bohnen und Creme von Maniok — € 48
Pan-fried cod with black pepper glaze, glazed wild broccoli, green beans, and cassava cream

PASTA I PASTA

Hausgemachte Trüffelpasta mit sautiertem grünem Spargel und Schnittlauch — € 46
Homemade truffle pasta with sautéed green asparagus and chives

Maultaschen vom Hirschkalb und regionalem Wagyu-Rind und Waldpilzbouillon, Hirschkeulen-Chashu, Rosenkohl und Dörrbirnen-Schwarztee-Créme — € 44
Veal and regional Wagyu beef ravioli with wild mushroom stock, venison leg chashu, Brussels sprouts and a dried pear and black tea cream

wahlweise I *optional*
Gegrillter Halber Hummer I *grilled half lobster* — € 38

VEGETARISCH I VEGETARIAN

Gebackener Enoki mit Miso Hollandaise, gegrilltem Pak Choi und zweierlei Püree von Karotte und Erbse (vegan) — € 40
Baked enoki mushrooms with miso hollandaise, grilled pak choi, and two purees of carrot and pea (vegan)

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado (vegan) — € 33
Red Thai curry with chickpeas coconut milk, green beans, and baked avocado (vegan)

THE FONTENAY

PARKVIEW SPEZIALITÄTEN I PARKVIEW SPECIALS

Chateaubriand am Tisch tranchiert mit gebratenem grünen Spargel, Blattspinat, Sauce Béarnaise, Nussbutterjus, und getrüffelten Kroketten — € 142
Chateaubriand carved tableside, served with Béarnaise sauce, brown butter jus, sautéed green asparagus, leaf spinach, and truffled croquettes

Gegrillte Seezunge mit Beurre Blanc, Blattspinat, Gurkensalat und La Ratte Kartoffeln — € 99
Grilled sole with beurre blanc, leaf spinach, cucumber salad and La Ratte potatoes

DESSERTS I DESSERTS

Klassisches Tiramisu mit Espresso, Marsalla und Mascarpone — € 15
Classic tiramisu with espresso, Marsala and mascarpone

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Mango-Passionsfruchtsorbet — € 15
Crème Brûlée of the tahitian vanilla with mango-passionfruit sorbet

Schokoladen Brownie mit Ältländer Kirschkompott, Sauerrahmeis — € 17
Chocolate brownie with cherry compote and sour cream ice cream

Schokoladen Crémeaux mit Zwetschge, Buchweizencrumble und Passionsfruchtsorbet (vegan) — € 17
Chocolate crémeaux with plums, buckwheat crumble and passion fruit sorbet (vegan)

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Mandeln, Rosinen und Vanilleeis* — € 36
Caramelized Kaiserschmarrn with stewed plums, almonds, raisins, and vanilla ice cream

Crêpes Suzette, live am Tisch flambiert mit Vanilleeis und Grand Marnier* — € 41
Crêpes Suzette, flambéed live at the table with vanilla ice cream and Grand Marnier

*Diese Gerichte nehmen etwa 15 Minuten Vorbereitungszeit in Anspruch und sind empfohlen für zwei Personen.
These dishes take about 15 minutes of preparation time and are recommended for two people.