



## 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

<b>Unsere Rote Grütze</b> mit frischen Beeren, Vanille und Sahne Red fruit jelly, vanilla and whipped cream	€ 14
<b>Aufgeschlagene Vanillecreme mit Weißer Schokolade, Gurke und Passionsfrucht</b> Whipped vanilla cream with white chocolate cucumber and passion fruit	€ 14
<b>Crème brûlée</b> von der Tahiti Vanille Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
<b>Aufgeschnittene Flugmango mit geeister Kokosnuss</b> Sliced mango with iced coconut	€ 15
<b>Auswahl an Eis und Sorbet,</b> 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
<b>Käseauswahl vom Backensholzer Hof</b> Regional cheese selection	€ 15

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

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