



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
Cremesuppe von der Gartenerbse mit Minze -  VEGAN Cream soup of the garden pea with mint	€ 9,5
Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Kräutern und mariniertem Tofu Mushroom risotto with dried tomatoes, herbs and marinated tofu	€ 21
Crusta Nova Garnele mit Spinat-Ricotta Cannelloni und Tomatenschaum Crusta Nova Prawns with spinach, ricotta filled cannelloni and tomatoe foam	€ 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 Beete € 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

Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche-Brötchen mit Speck, € 21
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

Gebratene Stubenkückenbrust mit geröstetem Schalottenpüree, € 25
Perlzwiebeln, Chicoree und Kartoffelnest
Grilled poussin breast with roasted shallot puree and chicory and potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 26
Wiener Schnitzel of veal saddle with roasted potatoes and cucumber salad

Geschmorte Backe und rosa gebratenes Medaillon vom Kalb mit € 38
Madeirajus, Selleriepüree und gebackenen Kartoffelwürfeln
Braised cheek and grilled veal medaillon with madeira jus, mashed celery and baked potato cubes

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 Yuzu-Hollandaise, € 26
Thai-Spargel und Risoléeerkartoffeln
Sea bass filet fried on the skin with yuzu hollandaise, asparagus and potatoes

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

Tristan-Languste mit Tandoori-Sauce, Wasabipüree und Wokgemüse € 55
Tristan crayfish with tandoori sauce, wasabi puree and sautéed vegetables

VEGETARISCH | VEGETARIAN

„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

Süßkartoffelgnocchi mit Zitronengras, Rucola und Erbsensprossen - VEGAN € 22
Gnocchi from the sweet potato with rocket salad and pea sprouts



DESSERT | DESSERT

Crème brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
Aufgeschlagene Vanillecreme mit Weißer Schokolade, Gurke und Passionsfrucht Whipped vanilla cream with white chocolate, cucumber and passion fruit	€ 14
Schokoladencreme mit pochierter Birne, Zuckerrübenais und Bierjus Chocolate cream with poached pear, sugar beet ice cream and beer jus	€ 15
Rote Waldbeer Grütze mit Mandel Panna Cotta und Sorbet –  VEGAN 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