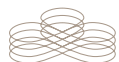


## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Fontenay Salat, gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten, Gurken und unserem Hausdressing</b> -  VEGAN	€ 16
Fontenay salad, mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes, cucumber and house dressing	
<b>mit gebratener Maishähnchenbrust</b>   with fried corn chicken breast	+€ 6
<b>mit gebratenen Garnelen</b>   with fried prawns	+€ 9
<b>Karamellierter Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Gewürz-Apfelkompott und Sternanis-Karotten</b>	€ 18
Caramelized goat cheese in filo pastry with spiced apple compote and star anise carrots	
<b>Buntes von der Urkarotte mit Basilikum, Knäckebrot, Kräutercreme und Shiso Kresse</b> -  VEGAN	€ 16
Mix of purple carrots with basil, crispbread, herbal mousse and shiso cress	
<b>Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot</b>	100G € 25
Classic beef tartar with roasted bread	150G € 32
<b>mit 20g Kaviar von Caviar House &amp; Prunier</b>   with 20g caviar by Caviar House & Prunier	+€ 30
<b>Marmorierte Gänseleberterrine mit eingelegten Kirschen, Pistazien und Schafjoghurt</b>	€ 29
Marbled goose liver terrine with pickled cherries, pistachios and sheep yoghurt	
<b>Sashimi nach Wahl des Küchenchefs mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce</b>	€ 23
Chef's selection of sashimi with wasabi, pickled ginger and soy sauce	
<b>Auswahl an Vorspeisen vom Küchenchef für 2 Personen</b>	€ 31
Selection of starters from the chef for 2 persons	

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND ENTRÉES

<b>Hühnerbrühe mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Glasnudeln und Koriander</b>	€ 8
Chicken consommé with lemongrass, chili, ginger, glass noodles and coriander	
<b>Rinderkraftbrühe mit Flädle</b>	€ 8
Clear beef broth with vegetable stripes and sliced pancake	
<b>Cremesuppe von der Gartenerbse mit Minze</b> -  VEGAN	€ 9,5
Cream soup from the garden pea with mint	
<b>Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Kräutern und mariniertem Tofu</b>	€ 21
Mushroom risotto with dried sun-tomatoes, herbs and marinated tofu	
<b>„Wilke's Laksa“ Süß-scharfer Zitronengras-Curryeintopf mit Mie Nudeln, Wachtelei, Hühnerbrust, Gemüsestreifen, knackigen Erdnüssen und Koriander</b>	€ 18
Sweet-spicy lemongrass curry stew with mie noodles, quail's egg, chicken breast, vegetable stripes, peanuts	



## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### FLEISCH | MEAT

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

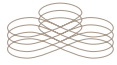
Gebratene Perlhuhnbrust mit geröstetem Schalottenpüree, € 25  
Perlzwiebeln, Chicoree und Kartoffelnest  
Fried galeeny breast with roasted charlotte puree, Pearl onions, chicory and potato nest

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

Gegrillte Lammhüfte mit Knoblauch-Pimentjus, Ratatouille und Kartoffelbaumkuchen € 25  
Grilled lamb shank with garlic-allspice gravy, ratatouille and Potatoe-Pyramidcake



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

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 € 26  
Crispy roasted sea bass filet on the skin with mediterranean stirfried vegetables, pesto and gnocchi

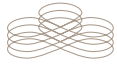
Kurz gebratenes Thunfischsteak auf sautiertem Pak Choi mit Sesam,  
Koriander und Soja-Chilisauce € 36  
Tuna steak on sautéed pak choi with sesame, coriander and soy chili sauce

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  
und krosser Petersilienwurzel € 23  
“Stroganoff” of seitan in mustard sauce with vegetable-spaghetti and crispy parsley root

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry mit Kokosmilch, grünen Bohnen und  
gebackener Avocado -  VEGAN € 22  
Red Thai curry with chickpeas, coconut milk, green beans and baked avocado



DESSERT | DESSERT

<b>Crème brûlée von der Tahiti Vanille</b> Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Himbeeren und Vanilleeis</b> Warm chocolate cake with marinated raspberries and vanilla ice cream	€ 14
<b>Weißer Schokoladencreme mit Mango, Passionsfrucht und Gurkensorbet</b> White chocolate cream with mango, passionfruit and cucumber sorbet	€ 13
<b>Kokoseiscreme mit eingelegten Physalis, Sesam und Aufguss von grünem Tee -  VEGAN</b> Coconut ice cream with physalis, sesame and infusion of green tea	€ 14
<b>Auswahl an Eis und Sorbet, wahlweise mit Salz-Karamell, Schokoladensauce, heißen Himbeeren oder hausgemachtem Crumble</b> 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