

VORSPEISEN | STARTERS

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

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND ENTRÉES

Hühnerbrühe mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Glasnudeln und Koriander	€ 8
Chicken consommé with lemongrass, chili, ginger, glass noodles and coriander	
Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 8
Oxtail with vegetable pearls and port wine	
Cremesuppe von der Gartenerbse mit Minze - VEGAN	€ 9,5
Cream soup from the garden pea with mint	
Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Kräutern und mariniertem Tofu	€ 21
Mushroom risotto with dried sun-tomatoes, herbs and marinated tofu	
„Wilke's Laksa“ Süß-scharfer Zitronengras-Curryeintopf mit Mie Nudeln, Wachtelei, Hühnerbrust, Gemüsestreifen, knackigen Erdnüssen und Koriander	€ 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 vom Livarschwein, € 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

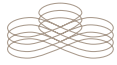
Gebratene Perlhuhnbrust mit geröstetem Schalottenpüree, € 25
Perlzwiebeln, Chicoree und Kartoffelnest
Fried galeeny breast with roasted charlotte puree, Pearl onions, chicory and potato nest

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

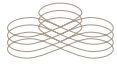
Kurz gebratenes Thunfischsteak auf sautiertem Pak Choi mit Sesam,
Koriander und Soja-Chilisauce € 36
Tuna steak on sautéed pak choi with sesame, coriander and soy chili sauce

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

Crème brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Himbeeren und Vanilleeis Warm chocolate cake with marinated raspberries and vanilla ice cream	€ 14
Trüffel von Piemonteser Haselnuss mit Amalfi Zitrone und Creme Fraiche Truffles from(the) piedmont hazel with amalfi lemon and crème fraiche	€ 15
Rote Waldbeergrütze 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