

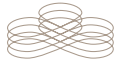


VORSPEISEN | STARTERS

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
Pastrami von der Barbarie-Ente mit geröstetem Graubrot, Blumenkohl, Gurken, Tom Berry Tomaten und Wachtelei	€ 29
Barbarie duck's pastrami with roasted dark bread, cauliflower, cucumber, tomatoes and quail egg	
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
Chef's selection of starters 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
Clear beef broth with vegetable stripes and sliced pancake	
Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikum -  VEGAN	€ 9,5
White cream of tomato soup with basil	
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 Bete € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Feldsalat € 22
Boiled beef with horseradish sauce, bouillon potatoes and lamb's lettuce

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 Maishähnchenbrust mit geröstetem Maispüree, € 25
Perlzwiebeln, Chicoree und Polentaschnitte
Breast of corn fed chicken with roasted corn puree, pearl onions, chicory and polenta

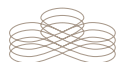
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 26
Wiener Schnitzel of veal saddle with roasted potatoes and cucumber salad

Geschmorte Backe und rosa gebratenes Medaillon vom Kalb mit € 38
Madeirajus, Selleriepüree und Ebly
Braised cheek and grilled medallion of veal with madeira jus, mashed celery and eibly

Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Sauce béarnaise, Ofenspargel und Mandelplätzchen € 41
Grilled beef fillet steak with béarnaise sauce, braised asparagus and almond biscuit

Gegrillter Lammrücken mit Trockenfrüchtekruste, Granatapfelsauce, € 29
Fenchel-Orangengemüse und Kuschari
Roasted saddle of lamb with a crust of dried fruit, pomegranate sauce,
fennel-orange-vegetables and cushari

Konfierter Bauch vom Susländer Schwein auf Asia-Kohl mit Kreuzkümmeljus und Basmatireis € 23
Confied pork belly with Asian cabbage, cumin jus and basmati rice



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FISCH | FISH

„Backfisch“ vom Kabeljaufilet mit hausgemachter Remouladensauce,
Kartoffeln und geschmortem Gurkengemüse € 23
Deep fried fillet of codfish with homemade remoulade sauce, potatoes and braised cucumbers

Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Ragout von Fenchel und Mini Navetten € 26
mit Noilly Prat Sauce und Kräuter-Kartoffelstampf
Crispy roasted sea bass fillet with fennel ragout, turnip, vermouth sauce and potato-herb-puree


Kurz gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel auf grünem Spargel € 36
mit Melonen-Tomatensalsa und gepopptem Reis
Tuna steak with sesame crust, green asparagus, melon-tomato-salsa and puffed rice

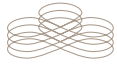
Pochierter Kabeljau im Gulasch-Sud mit Edamame Bohnen, € 24
Zwiebeln, Chili und rotem Bohnenpüree
Poached codfish in goulash sauce with edamame beans, onions, chili and red bean puree

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

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry mit Kokosmilch, grünen Bohnen und € 22
gebackener Avocado -  VEGAN
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
Weißer Schokoladencreme mit Mango, Passionsfrucht und Gurkensorbet White chocolate cream with mango, passion fruit and cucumber sorbet	€ 13
Kokoseiscreme mit eingelegten Physalis, Sesam und Aufguss von grünem Tee -  VEGAN Coconut ice cream with physalis, sesame and infusion of green tea	€ 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