

## PARKVIEW KLASSIKER | PARKVIEW CLASSICS

### VORSPEISEN | STARTER

„Fontenay Salat“ € 18,5  
gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten,  
Gurken und unserem Hausdressing (vegan)  
*„Fontenay salad“*  
*mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes,*  
*cucumber and house dressing (vegan)*

wahlweise mit | *optional*  
gebratener Maishähnchenbrust | *with fried corn chicken breast,* +€ 7  
gebratenen Garnelen | *with fried prawns* +€ 10

Sashimi vom Lachsfilet und asiatisch mariniertes Thunfischtatar € 30  
mit Avocado, Wasabi, Wakame-Algen und Sojasauce  
*Salmon sashimi and asian marinated tuna tartar with avocado,*  
*wasabi, wakame seaweed and soy sauce*

„Fontenay Bowl“ mit Süßkartoffeln, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli, € 21,5  
Mangowürfeln, gerösteten Nüssen und Sesam Sauce (vegan)  
*„Fontenay Bowl“ with sweet potatoes, wakame, quinoa, grilled broccoli,*  
*mango cubes, roasted nuts and sesame sauce (vegan)*

### HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Königsberger Klopse € 25  
mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Beete  
*Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad*

„Wiener Schnitzel“ € 36  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren  
*„Wiener Schnitzel“*  
*of veal with roasted potatoes, cucumber salad and cranberries*

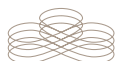
Kalbsfleischfrikadellen vom italienischen Weidekalb, € 28  
mit Nussbutterjus, auf Risotto von Wald und Wiese und gegrillter Petersilienwurzel  
*Veal meatballs of Italian veal,*  
*with nut butter jus, risotto and grilled parsley root*

## PARKVIEW SPEZIALITÄTEN | PARKVIEW SPECIALS

Dry Aged Tomahawk am Tisch tranchiert mit Sauce Bearnaisé, Café de Paris Butter, € 99  
Portweinjus, gegrillter Mini Mais, grünem Spargel und Süßkartoffelgratin  
*Dry Aged Tomahawk carved at the table with bearnaisé sauce, Café de Paris butter,*  
*port wine jus, grilled mini corn, green asparagus and sweet potato gratin*

Gegrillte Seezunge mit Beurre Blanc, € 89  
Blattspinat, Gurkensalat und La Ratte Kartoffeln  
*Grilled sole with beurre blanc,*  
*leaf spinach, cucumber salad and La Ratte potatoes*

Diese Gerichte nehmen etwas Vorbereitungszeit in Anspruch und sind empfohlen für zwei Personen.  
Kindly allow preparation time for these dishes and recommended for two persons.



VORSPEISEN | STARTERS

<b>Ceviche von der Meerforelle</b> mit geröstetem Blumenkohl, Avocadoespuma und gepickeltem Gemüse <i>Sea trout ceviche</i> <i>with roasted cauliflower, avocado espuma and pickled vegetables</i>	€ 23,5
<b>Ganzer junger Kopfsalat</b> mit sahnigem Schalottendressing und Kirschtomaten <i>Whole young lettuce</i> <i>with creamy shallot dressing and cherry tomatoes</i>	€ 12
<b>Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot</b> <i>Classic beef tartar with roasted bread</i>	100G € 29 150G € 35
<b>wahlweise mit 20g „St. James“ Kaviar von Caviar House &amp; Prunier</b> <i>optional with 20g „St. James“ caviar from Caviar House &amp; Prunier</i>	+€ 54
<b>Karamellierter Ziegenkäse vom Backensholzer Hof auf Fenchelsalat</b> mit Verbene-Dressing <i>Caramelized goat cheese from Backensholzer Hof</i> <i>on fennel salad with verbena dressing</i>	€ 19

SUPPEN | SOUPS

<b>Hummercremesuppe</b> mit kleiner Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen <i>Lobster bisque</i> <i>with small timbale, peas, roasted cauliflower and vegetable strips</i>	€ 21,5
<b>Rinderkraftbrühe mit Flädle</b> <i>Beef broth with sliced herb pancakes</i>	€ 10

PASTAGERICHTE | PASTA DISHES

<b>Hausgemachte Fusilli</b> mit pikanter Linsen-Bolognese, gebratener Baby-Aubergine, gebrochenem Schafskäse und wildem Basilikum <i>Homemade Fusilli</i> <i>with spicy lentil bolognese, roasted baby aubergine, feta cheese and wild basil</i>	€ 27
<b>Hausgemachter offener Raviolo</b> von der Jakobsmuschel und gegrilltem Pulpo mit Hummerschaum, Ragout von Staudensellerie und grünem Spargel <i>Homemade open raviolo</i> <i>from scallops and grilled pulpo with lobsterfoam,</i> <i>ragout of celery and green asparagus</i>	€ 32



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

„Duo vom Holsteiner Weidekalb“ € 33,5  
Geschmortes Kalbsbäckchen und gebackenes Bries  
auf getrüffeltem Rahmwirsing, gebratenen Buchenpilzen und Nussbutter-Kartoffelcreme  
*Duo of Veal*  
*Braised veal cheeks and baked sweetbread*  
*on truffled creamed savoy cabbage, fried beech mushrooms and nut butter potato cream*

Rinderfiletsteak mit Gänseleber € 55  
Trüffeljus, gegrilltem grünem Spargel, sautierten Buchenpilzen und Kartoffel-Selleriecreme  
*Beef filet steak with goose liver*  
*truffle jus, grilled green asparagus, sautéed beech mushrooms and potato and celery cream*

FISCH | FISH

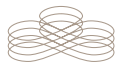
Gebrautes Skreifilet € 34  
mit Dashi-Sud, Chili-Spitzkohl, Shiitake Pilzen,  
gebratenem Camargue Reis und Koriander Crunch  
*Fried skrie fillet*  
*with dashi stock, chili pointed cabbage, shiitake mushrooms,*  
*fried camargue rice and coriander crunch*

Filet vom Loup de Mer € 34  
mit Nussbutter-Beurre Blanc, cremigen Balsamicolinsen, in Ahornsirup glasierten Fingermöhren  
und La Ratte Kartoffeln  
*Fillet of loup de mer*  
*with nut butter beurre blanc, creamy balsamic lentils, finger carrots glazed in maple syrup*  
*and La Ratte potatoes*

VEGETARISCH | VEGETARIAN

„Unser Gemüsebeet“ € 29  
Geschmortes Gemüse mit Brombeerjus, gegrilltem Lauch, sautiertem wildem Brokkoli  
und geräuchertem Kartoffelpüree  
*„Our vegetable patch“*  
*braised vegetables with blackberry jus, grilled leeks, sautéed wild broccoli*  
*and smoked mashed potatoes*

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry € 26  
mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado (vegan)  
*Red thai curry with chickpeas,*  
*coconut milk, green beans and baked avocado (vegan)*



## DESSERT

<b>Klassisches Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone</b> <i>Classic tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone</i>	€ 13
<b>Baba au rhum</b> mit Zitrusfrüchten, sizilianischem Nougat und Yuzu <i>Baba au rhum</i> <i>with citrus fruits, sicilian nougat and yuzu</i>	€ 16
<b>Joghurtschaum</b> mit Rhababer, Vanille und Ingwer <i>yoghurt foam</i> <i>with rhubarb, vanilla and ginger</i>	€ 15
<b>Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Mango-Passionsfruchtsorbet</b> <i>Crème Brûlée of the Tahitian vanilla with mango passionfruit sorbet</i>	€ 14

## KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

<b>Espresso</b>   <i>Espresso</i>	€ 5
<b>Espresso Macchiato</b>   <i>Espresso Macchiato</i>	€ 5,5
<b>Doppelter Espresso</b>   <i>Double Espresso</i>	€ 8
<b>Cappuccino</b>   <i>Cappuccino</i>	€ 7,5
<b>Milchkaffee</b>   <i>Café au lait</i>	€ 7,5
<b>Latte Macchiato</b>   <i>Latte Macchiato</i>	€ 7,5
<b>Tasse Kaffee</b>   <i>Cup of Coffee</i>	€ 7
<b>Kännchen Kaffee</b>   <i>Pot of Coffee</i>	€ 12