

PARKVIEW KLASSIKER | PARKVIEW CLASSICS

VORSPEISEN | STARTERS

„Fontenay Salat“ (VEGAN) € 21  
gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten,  
Gurken und unserem Hausdressing  
*„Fontenay salad“  
mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes,  
cucumber and house dressing (vegan)*

wahlweise mit | *optional*  
gebratener Maishähnchenbrust | *with fried corn chicken breast* + € 8  
gebratenen Garnelen | *with fried prawns* + € 11

Sashimi vom Lachsfilet und asiatisch mariniertes Thunfischtatar € 35  
mit Avocado, Wasabi, Wakame-Algen und Sojasauce  
*Salmon sashimi and asian marinated tuna tartar with avocado,  
wasabi, wakame seaweed and soy sauce*

„Fontenay Bowl“ (VEGAN) € 24  
mit Süßkartoffeln, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli,  
Mangowürfeln, gerösteten Nüssen und Sesam Sauce  
*„Fontenay Bowl“ with sweet potatoes, wakame, quinoa, grilled broccoli,  
mango cubes, roasted nuts and sesame sauce (vegan)*

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Königsberger Klopse € 28,5  
mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Beete  
*Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad*

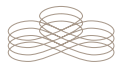
„Wiener Schnitzel“ € 40  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren  
*„Wiener Schnitzel“  
of veal with roasted potatoes, cucumber salad and cranberries*

PARKVIEW SPEZIALITÄTEN | PARKVIEW SPECIALS

Chateau Briand am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, Nussbutterjus, € 120  
gebratenem grünen Spargel, Blattspinat und getrüffelten Krokette  
*Chateau Briand carved at the table with Béarnaise sauce,  
brown butter jus, roasted green asparagus, leaf spinach and truffled croquettes*

Dieses Gericht nimmt etwas Vorbereitungszeit in Anspruch und ist empfohlen für zwei Personen.  
*This dish takes some time to prepare and is recommended for two people.*

Gegrillte Seezunge mit Beurre Blanc, € 98  
Blattspinat, Gurkensalat und La Ratte Kartoffeln  
*Grilled sole with beurre blanc,  
leaf spinach, cucumber salad and La Ratte potatoes*



## VORSPEISEN | STARTERS

Ganzer junger Kopfsalat mit sahnigem Schalottendressing und Kirschtomaten <i>Whole young lettuce with creamy shallot dressing and cherry tomatoes</i>	€ 13
Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot <i>Classic beef tartar with roasted bread</i>	100G € 34 150G € 41
wahlweise mit 20g „St. James“ Kaviar von Caviar House & Prunier <i>optional with 20g „St. James“ caviar from Caviar House &amp; Prunier</i>	+€ 56
Karamellierter Ziegenkäse vom Backensholzer Hof auf Baby-Spinat, dreierlei von der Erdbeere und gerösteten Haselnüssen <i>Caramelized goat cheese from Backensholzer Hof on baby spinach, three kinds of strawberries and roasted hazelnuts</i>	€ 23

## SUPPEN | SOUPS

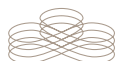
Hummercremesuppe mit kleinem Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen <i>Lobster bisque with small timbale, peas, roasted cauliflower and vegetable strips</i>	€ 25
Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>Beef broth with sliced herb pancakes</i>	€ 11

## FONTENAY FAMILY STYLE

Teilen Sie die Freude am Genießen mit unserem täglich wechselnden 3-Gang oder 4-Gang Family-Style-Menü ab 2 Personen. Eine kulinarische Reise, die Geschmack und Gemeinschaft vereint.

*Share the joy of dining with our daily changing 3-course or 4-course family-style menu for 2 people or more. A culinary journey that combines flavor and fellowship.*

3-Gang Menü	pro Person	€ 75
4-Gang Menü	pro Person	€ 89



## PASTAGERICHTE | PASTA DISHES

<b>Hausgemachte Tagliolini</b> mit Weißwein-Limettensauce, geschmorten Frühlingslauch, bunten Kirschtomaten und gebratenen Garnelen <i>Homemade tagliolini with white wine-lime sauce, braised spring leek, colorful cherry tomatoes and fried shrimp</i>	€ 41
<b>Hausgemachte Trüffelpasta</b> mit sautiertem grünem und weißem Spargel, gebeiztem Eigelb und Schnittlauch <i>Homemade truffle pasta with sautéed green and white asparagus, pickled egg yolk and chives</i>	€ 45
<b>wahlweise mit sautierten Rinderfiletspitzen</b> <i>optional with sautéed beef fillet tips</i>	+€ 18

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### FLEISCH | MEAT

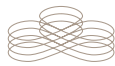
<b>Supreme von der französischen Maispoulardenbrust</b> im Pancetta Mantel mit Perlzwiebel-Honig-Jus, mediterranem Grillgemüse und gebratener Polentaschnitte <i>Supreme from French corn-fed chicken breast in a pancetta coat with pearl onion honey jus, Mediterranean grilled vegetables and fried polenta slices</i>	€ 50
<b>Rinderfiletsteak mit gegrillter Riesengarnele,</b> Kräuterjus, gebratenen Pfifferlingen und Kartoffel-Parmesan-Gratin <i>Beef fillet steak with grilled king prawn, Herb jus, fried chanterelles and potato parmesan gratin</i>	€ 63
<b>Kalbsfleischfrikadellen vom italienischen Weidekalb</b> mit Nussbutterjus, wildem Brokkoli und Pfifferlings-Blaubeerrisotto <i>Veal meatballs from Italian pastured veal with brown butter jus, wild broccoli and chanterelle and blueberry risotto</i>	€ 39

### FISCH | FISH

<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> mit Beurre blanc, Fenchelgemüse und getrüffeltes Kartoffel-Selleriecreme <i>Fried sea bass fillet with beurre blanc, fennel vegetables and truffled potato and celery cream</i>	€ 44
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> mit weißem Tomatenschaum, gegrilltem wilden Blumenkohl und Basilikum-Gnocchi <i>Fried Cod fillet with white tomato foam, grilled wild cauliflower and Basil gnocchi</i>	€ 43

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

<b>„Röstblumenkohl“ (VEGAN)</b> Mit Miso-Hollandaise, gegrilltem grünen Spargel, Kichererbsen, Süßkartoffel-Wasabi-Crème und spicy Cashew-Crumble <i>“Roasted cauliflower” (VEGAN) With miso hollandaise, grilled green asparagus, chickpeas, Sweet potato wasabi cream and spicy cashew crumble</i>	€ 38
<b>Rotes Thailändisches Kichererbsencurry (VEGAN)</b> mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado <i>Red thai curry with chickpeas, coconut milk, green beans and baked avocado (vegan)</i>	€ 30



## DESSERT

Klassisches Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone € 14  
*Classic tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone*

„Pavlova“ (VEGAN) € 17  
mit Waldbeeren, Waldbeersorbet, Mandelsablé und Baiser  
„Pavlova“ (VEGAN)  
*with wild berries, wild berry sorbet, almond sablé and meringue*

„Lemoncurd Cheesecake“ € 17  
mit Zitrusfrüchten, Mandarinensorbet und Lemoncurd  
„Lemon Curd Cheesecake“  
*with citrus fruits, mandarin sorbet and lemon curd*

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Mango-Passionsfruchtsorbet € 15  
*Crème Brûlée of the Tahitian vanilla with mango passionfruit sorbet*

„The Fontenay“ Eisbombe € 34  
mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Himbeereis, frischen Beeren und Baiser  
„The Fontenay“ ice cream bomb  
*with vanilla ice cream, chocolate ice cream, raspberry ice cream, fresh berries and meringue*

Dieses Gericht nimmt etwa 15 Minuten Vorbereitungszeit in Anspruch und ist empfohlen für zwei Personen.  
This dish takes some time to prepare and is recommended for two people.

## KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

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