



PARKVIEW KLASSIKER | PARKVIEW CLASSICS

VORSPEISEN | STARTERS

Fontenay Salat (VEGAN) € 21

gemischter Babyleafsalat mit Hausdressing, mariniertem Rotkraut, Rosinen,
Cashew-Kernen, karamellisierten Walnüssen und eingelegter Mini Beete

Fontenay salad (VEGAN)

*mixed baby leaf salad with house dressing, marinated red cabbage, raisins,
Cashew nuts, caramelized walnuts and pickled mini beets*

wahlweise mit | *optional*

gebratener Maishähnchenbrust | *with corn-fed 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 Sesamsauce

Fontenay Bowl (VEGAN)

*with sweet potatoes, wakame, quinoa, grilled broccoli,
mango cubes, roasted nuts and sesame sauce*

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 Kroketten

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.

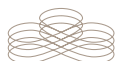
This dish takes some time to prepare and is recommended for two people.

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 baby lettuce</i> <i>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 & Prunier</i>	+€56
Ziegenkäse vom Backensholzer Hof mit Dreierlei von der bunten Beete, Walnüssen und Apfelgel <i>Goat cheese from Backensholzer Hof</i> <i>with three kinds of colorful beetroot, walnuts and apple gel</i>	€ 23
Birnen-Lauch Quiche mit mariniertem Feldsalat , Texturen von der Birne und gerösteten Walnüssen <i>Pear and leek quiche with marinated lamb's lettuce, textures from the pear and roasted walnuts</i>	€ 21

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
Cremsuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl <i>Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil</i>	€ 10
Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>Beef broth with sliced herb pancakes</i>	€ 11

PASTAGERICHTE | PASTA DISHES

Hausgemachte Trottole mit Hirschkeulenragout, Wintergemüse und gegrillten Kräuterseitlingen <i>Homemade trottolo with venison leg ragout, winter vegetables and grilled herb mushrooms</i>	€ 36
Hausgemachte Trüffelpasta mit sautiertem grünen Spargel, gebeiztem Eigelb und Schnittlauch <i>Homemade truffle pasta</i> <i>with sautéed green asparagus, pickled egg yolk and chives</i>	€ 45
wahlweise mit sautierten Rinderfiletspitzen <i>optional with sautéed beef tenderloin tips</i>	+€ 18



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

Geschmortes Kalbsbäckchen und gegrillter Pulpo € 43
mit orientalischer Gewürzjus, Sesam-Mangold und Kichererbsen-Currycrème
Braised veal cheeks and grilled pulpo
with oriental spice jus, sesame chard and chickpea curry cream

Rinderfiletsteak mit gegrillter Riesengarnele, € 63
Wasabi-Misojus, asiatischem Bohnen-Cassoulet und zweierlei von der Süßkartoffel
Beef fillet steak with grilled king prawn,
Wasabi miso jus, Asian bean cassoulet and two types of sweet potato

Gebratene Keule von der Freilandgans € 32
mit Orangensauce, Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel
Roasted leg of free-range goose
with orange sauce, chestnuts, baked apple, red cabbage and potato dumplings

FISCH | FISH

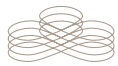
Gebratenes Wolfsbarschfilet € 44
mit Nussbutterschaum, sautiertem Baby-Fenchel und Krustentier-Risotto
Fried sea bass fillet
with brown butter foam, sautéed baby fennel and crustacean risotto

Gebratenes Kabeljaufilet € 43
mit Quitten-Beurre blanc, bunter Beete aus dem „Alten Land“ und Kürbisgnocchi
Fried Cod fillet
with quince beurre blanc, colorful beets from „Alten Land“ and pumpkin gnocchi

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Geschmorte Wirsingroulade (VEGAN) € 38
mit Pflaumengemüsejus, gebratenen Buchenpilzen, karamellierter Pastinake
und Maronencreme
Braised savoy cabbage roulade (VEGAN)
with plum vegetable jus, fried beech mushrooms, caramelized parsnip
and chestnut cream

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry (VEGAN) € 30
mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado
Red thai curry with chickpeas (VEGAN)
coconut milk, green beans and baked avocado



DESSERT

Klassisches Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone <i>Classic tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone</i>	€ 14
Dunkles Schokoladentörtchen (VEGAN) mit Cassis, Orange und Cashew-Vanille Eis <i>Dark chocolate cake (VEGAN)</i> <i>with cassis, orange and cashew vanilla ice cream</i>	€ 17
Kokosschaum mit exotischen Früchten, Sesam und Thai Basilikum <i>Coconut foam</i> <i>with exotic fruits, sesame and Thai basil</i>	€ 17
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Mango-Passionsfruchtsorbet <i>Crème Brûlée of the Tahitian vanilla with mango passionfruit sorbet</i>	€ 15
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, eingelegten Amaretto Rosinen, Altländer Apfelmus und Vanilleeis <i>Caramelized Kaiserschmarrn</i> <i>with almonds, pickled Amaretto raisins, Altländer applesauce and vanilla ice cream</i>	€ 36

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