

Unser Caesar Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Croûtons vom Sylter Weißbrot	€16
<i>Caesar salad with cherry tomatoes, parmesan and croûtons</i>	
wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust	+ €6
<i>optional with roasted corn chicken breast</i>	
wahlweise mit gebratenen Garnelen	+ €9
<i>optional with roasted prawns</i>	
Tatar vom Husumer Weiderind klassisch	100g €25
angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot	150g €32
<i>Beef tartar with roasted bread</i>	
wahlweise mit 20g Kaviar von Caviar House & Prunier	+ €30
<i>optional with 20g Caviar by Caviar House & Prunier</i>	
Club Sandwich mit Kartoffelchips oder Pommes frites	€19
<i>Club Sandwich with potato crisps or french fries</i>	
Fontenay Burger vom Husumer Rind im Hausbrötchen mit Speck, Deichkäse vom Backenholzer Hof und Kräuter-Mayonnaise, wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites	€21
<i>Fontenay Beef Burger with bacon, cheese and herb mayonnaise, sweet potatoe fries or french fries</i>	
Penne „All'Arrabiata“ mit frisch geriebenem Parmesan	€16
<i>Penne „All'Arrabiata“ with parmesan</i>	
Karamellisierter Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Gewürz-Apfelkompott und in Sternanis eingelegten Karotten	€18
<i>Caramelized goat cheese in filo pastry with spiced apple compote and star anise carrots</i>	
Rinderkraftbrühe mit Flädle	€8
<i>Beef boullion with sliced pancake</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	€26
<i>Wiener Schnitzel of veal saddle with roasted potatoes and cucumber salad</i>	
Kalbspaillard nach Art des Hauses mit mediterraner Limonen-Olivensauce, getrockneten Tomaten und Bandnudeln	€27
<i>Veal paillard with mediterranean lime-olive sauce, dried tomatoes and tagliatelle</i>	
Schokoladentörtchen mit marinierten Himbeeren und Schokoladen-Himbeersorbet	€14
<i>Chocolate tarte with marinated raspberries and chocolate-raspberry sorbet</i>	
Tahiti-Vanilleeiscrème mit steirischem Kürbiskernöl und Mango-Relish	€9
<i>Tahiti vanilla ice cream with Styrian pumpkin seed oil and mango relish</i>	

THE FONTENAY AFTERNOON TEA

Täglich von 14.00- 17.30 | *Daily from 2pm- 5.30pm*

AFTERNOON TEA

€59

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade, frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und hausgemachter Marmelade, Törtchen und feine Backwaren, Auswahl von Sandwiches

Tea, coffee or hot chocolate, freshly baked scones with clotted cream and homemade jam, tartlets and pastries, selection of sandwiches

AFTERNOON TEA DELUXE

€74

Afternoon Tea mit einem Glas
0,1l Champagner Louis Roederer Brut Premier

*Afternoon Tea with a glass of 0,1l champagne
Louis Roederer Brut Premier*

SCONES & TEA

€22

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade, frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und hausgemachter Marmelade

*Tea, coffee or hot chocolate
freshly baked scones with clotted cream and jam*

SANDWICHES & TEA

€33

Tee, Kaffee oder heiße Schokolade mit einer Auswahl von Sandwiches

*Tea, coffee or hot chocolate
with a selection of sandwiches*

EMPFEHLUNG AUS DER PÂTISSERIE:

Schokoladen Gedeck

€14,5

Heiße Schokolade mit Maccarons,
Luftschokolade, Sahne und grünen Oliven

*Hot chocolate with maccarons, air chocolate,
whipped cream and green olives*

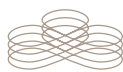
AUS UNSERER PÂTISSERIE

Ein Stück Tarte oder Torte | one piece of tarte

€6

Ein Stück Kuchen | one piece of cake

€5



Verschenken Sie süßen Genuss mit einem Gutschein für unseren Afternoon Tea oder nehmen Sie unsere Spezialitäten aus unserer Pâtisserie mit nach Hause.

Our Afternoon Tea certificate makes a perfect gift or take home our specialties from our in-house pâtisserie.