

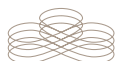


VORSPEISEN | STARTERS

„Carpaccio di Manzo“ Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette, gehobelten Champignons Ruccola, Parmesan und Pinienkernen <i>„Carpaccio di Manzo“</i> <i>Beef carpaccio with truffle vinaigrette, shaved mushrooms rocket salad, parmesan and pine nuts</i>	€ 23
Gebeizter Bachsaibling mit Grünkohlsalat, Garantapfelkernen und Haselnussvinaigrette <i>Marinated brook char with kale salad, pomgranate and hazelnut vinaigrette</i>	€ 22
Für Sie am Tisch zubereitet Prepared for you at the table Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot <i>Classic beef tartar with roasted bread</i>	100G € 31 150G € 37
wahlweise mit 20g „St. James“ Kaviar von Caviar House & Prunier <i>optional with 20g „St. James“ kaviar from Caviar House & Prunier</i>	+€ 52
„Fontenay Salat“: gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten Gurken und unserem Hausdressing (vegan) <i>„Fontenay salad“: mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes cucumber and house dressing (vegan)</i>	€ 17
wahlweise mit optional gebratener Maishähnchenbrust with fried corn chicken breast gebratenen Garnelen with fried prawns	+€ 6 +€ 9
Sashimi vom Lachsfilet und asiatisch mariniertes Thunfischtatar mit Avocado, Wasabi, Wakame und Sojasauce <i>Salmon sashimi and asian marinated tuna tartar with avocado, wasabi, wakame and soy sauce</i>	€ 27
„Fontenay Bowl“ mit Kürbis, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli Mangowürfeln, gerösteten Nüssen und Sesam Sauce (vegan) <i>„Fontenay Bowl“ with pumpkin, wakame, quinoa, grilled broccoli, mango, roasted nuts and sesame sauce (vegan)</i>	€ 19,5
Warmer Ziegenkäse vom Backensholzer Hof mit geschmortem Fenchelsalat, Zitrusfrüchte und Crostini <i>Warm goat cheese from the Backensholzer Hof with braised fennel salad, citrus fruits and crostini</i>	€ 18

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND INTERMEDIATE COURSES

Hummercremesuppe mit kleinem Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen <i>Lobster cream soup with small timbale, peas, roasted cauliflower and vegetable strips</i>	€ 17,5
Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>Beef broth with herb pancake</i>	€ 9,5
Kleines Rehragout in Preiselbeersauce mit gebratenen Pilzen und Rahmpolenta <i>Small venison stew in cranberry sauce with fried mushrooms and cream polenta</i>	€ 25



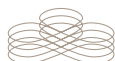
PASTAGERICHTE | PASTA DISHES

- Hausgemachte Hütli-Pasta mit Ochschwanzragout
geschmortem Gemüse, karamellierter Pastinake und Parmigiano Reggiano € 30
*Homemade pasta with oxtail ragout, braised vegetables
caramelized parsnip and Parmigiano Reggiano*
- Hausgemachte Ricicelle mit geschmortem Kürbis, getrockneten Tomaten
Pinienkernen und Basilikum € 26
Homemade ricicelle with braised pumpkin, dried tomatoes, pine nuts and basil

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

- Kalbsfleischfrikadellen vom italienischem Weidekalb
auf cremigem Kürbisrisotto mit geschmorter Spalte vom Hokkaidokürbis,
gebratenen Buchenpilzen und Kräuterjus € 24
*Meatball from italian veal
with pumpkin risotto, braised pumpkin, fried mushrooms and herb jus*
- Gebratene Gänsekeule mit Orangensauce, Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel € 25
Roasted goose leg with orange sauce, chestnuts, baked apple, red cabbage and potato dumplings
- Kleines Filetsteak und geräucherte Rippe vom Rind mit BBQ-Sauce,
wildem Brokkoli, sautierten Kräuterseitlingen und regionalen Süßkartoffeldrillingen € 46
*Small fillet steak and smoked rib of beef with BBQ sauce, wild broccoli,
sautéed king oyster mushrooms and regional sweet potato*
- Königsberger Klopse
mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete €21,5
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad
- Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren € 31
*Wiener Schnitzel
of veal with roasted potatoes, cucumber salad and cranberries*
- Chateau Briand am Tisch tranchiert, dazu Sauce Bearnaise
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin (für 2 Personen) € 86
*Chateau Briand sliced at the table served with Bearnaise sauce
green beans and potato gratin (for 2 persons)*



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FISCH | FISH

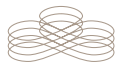
Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Safranschaum, Fenchel-Tomatengemüse und Gnocchi € 29
*Fried sea bass fillet
with saffron foam, fennel-tomato sauté and gnocchi*

Saltimbocca vom Seeteufel
auf Bohnencassoulet mit weißer Bohnencreme und Chorizo-Beurre Blanc € 37
*Monkfish saltimbocca
with bean cassoulet, white bean cream and chorizo beurre blanc*

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Gratinierte Aubergine
mit Petersilienpesto, gerösteten Pinienkernen,
Puntalette- Tomatenrisotto und gegrillten Artischockenböden € 24
*Gratinated egg plant
with parsley pesto, roasted pine nuts, puntalette tomato risotto and grilled artichokes*

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry
mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado (vegan) € 24
*Red Thai Curry with chickpeas,
coconut milk, green beans and baked avocado (vegan)*



DESSERT

Klassisches Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone <i>Classical tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone</i>	€ 13
„The Fontenay Zitrone“ Mit Basilikum und japanischem grünen Bergpfeffer <i>„The Fontenay Lemon“ with basil and japanese green mountain pepper</i>	€ 15
„Schwarzwälder Kirsche“ Mit Kirschwassercreme, Sauerkirschen und Schokolade <i>„Black forest Cherry“ with cherry spirit cream, sour cherries and chocolate</i>	€ 16
Crème brûlée von der Tahiti Vanille <i>Crème brûlée of the Tahitian vanilla</i>	€ 11

KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Espresso <i>Espresso</i>	€ 4
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>	€ 4,5
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€ 6,5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 5
Milchkaffee <i>Café au lait</i>	€ 5
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€ 5,5
Tasse Kaffee <i>Cup of Coffee</i>	€ 5
Kännchen Kaffee <i>Pot of Coffee</i>	€ 9