

Parkview

VORSPEISEN | STARTERS

Vierländer Tomatenvariation € 23,00
mit Burrata, Basilikumkresse, Maracujagel und Iberico Schinken
Assorted tomato with Burrata, Basil, passion fruit gel and Iberico ham

Sashimi vom Lachsfilet und asiatisch mariniertes Thunfischtatar € 29,00
mit Avocado, Wasabi, Wakame-Algen und Sojasauce
Sashimi from the salmon and asian marinated tartar from the tuna with avocado, wasabi, wakame seaweed and soy sauce

Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht 100g/ 150g
mit geröstetem Sylter Weißbrot € 28,00/€ 34,00
Classic beef tartar with roasted bread

wahlweise | optional
mit 20 g St. James Kaviar von Caviar House & Prunier + € 54,00
optional with 20g „St. James“ kaviar from Caviar House & Prunier

Hummercremesuppe € 19,50
mit kleiner Timbale, Erbsen, geröstetem Blumenkohl und Gemüsestreifen
Lobster bisque
with small timbale, peas, roasted cauliflower and vegetable strips

Karamellierter Ziegenkäse vom Backensholzer Hof € 18,00
auf mariniertem Babyspinat, eingelegtem Rhabarber, Frühlingslauch und Granola
Caramelized goat cheese from Backensholzer Hof
on marinated baby leaf spinach, pickled rhubarb, spring leeks and cereal

PASTAGERICHTE | PASTA DISHES

Hausgemachte Rigatoni €29,00
in Bärlauchpesto geschwenkt, mit bunten Kirschtomaten,
Parmesanschaum und gegrillten Garnelen
Homemade rigatoni tossed in wild garlic pesto, with cherry tomatoes,
parmesan foam and grilled prawns

Hausgemachte Trüffelnudeln in Beurre Blanc mit frisch gehobeltem Trüffel € 35,00
Homemade tagliatelle with beurre blanc and fresh truffle

GETRÄNKE | DRINKS

WASSER | WATER 0,33l / 0,75l
Lurisia Mineralwasser still € 6,00 / € 10,50
Lurisia Mineralwasser medium € 6,00 / € 10,50

SOFTS | SOFTS 0,20l
Coca Cola € 7,00
Fanta € 7,00
Sprite € 7,00

BIER | BEER 0,33l
Ratsherrn Pilsener vom Fass 0,3l € 7,00
Erdinger Hefeweizen € 7,50
Stauder Pilsener alkoholfrei | non alcoholic Pilsener € 7,00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Kleines Filetsteak und geräucherte Rippe vom Rind mit rauchiger BBQ- Jus, € 48,00
mit weißer Bohnencreme und Bacon-Bohnen-Mais-Cassoulet
Small fillet steak and smoked rib of beef with smoky BBQ jus,
white bean cream and bacon bean corn cassoulet

Geschmortes Kalbsbäckchen und gegrillter Pulpo € 43,00
mit Bergpfefferjus, gegrilltem Mais, Pimentos de Padron und geräuchertem
Kartoffelpüree
Braised veal cheek and grilled pulpo with pepper jus, grilled sweet corn,
Pimentos de Padron and smoked mashed potatoes

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Verjus-Schaum, € 31,00
Basilikum-Gnocchis, geschmolzenen Kirschtomaten und frischem Basilikum
Roasted fillet of cod with verjus foam, basil gnocchis, melted cherry tomatoes and fresh basil

Filet vom Loup de Mer € 31,00
auf Perlgraupen-Chorizo-Risotto mit gegrillter Baby-Aubergine
und Kalamata-Olivenschaum
Filet of loup de mer on pearl barley chorizo risotto with grilled baby aubergine and olive foam

Mediterran gefüllter Artischockenboden €27,00
mit Sauce von getrockneten Tomaten, Parmesan-Kartoffelpüree
und Balsamicozwiebeln
Mediterranean stuffed artichoke base with sundried tomato sauce,
parmesan mashed potatoes and balsamic onions

DESSERTS | DESSERTS

Klassisches Tiramisu mit Espresso, Amaretto und Mascarpone € 13,00
Classical tiramisu with espresso, amaretto and mascarpone

„Pavlova“ mit Waldbeeren, Vanille, Frischkäse und Limette €15,00
„Pavlova“ with wild berries, vanilla, cream cheese and lime

Exotischer Baba au Rhum €16,00
mit Kokos, Litschi, Yuzu und Mango-Tamarindensorbet
Exotic baba au rhum with coconut, lychee, yuzu and mango tamarind sorbet

HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES
Espresso € 5,00
Espresso Macchiato € 5,50
Doppelter Espresso | Double Espresso € 8,00
Cappuccino € 7,50
Milchkaffee | Café au lait € 7,50
Latte Macchiato € 7,50
Tasse Kaffee | Cup of Coffee € 7,00
Kännchen Kaffee | Pot of Coffee € 12,00

Heiße Schokolade | Hot Chocolate € 7,50

Kännchen Tee | Pot of Tea € 12,00

FONTENAY KLASSIKER | FONTENAY CLASSICS

VORSPEISEN | STARTERS

„Fontenay Salat“: gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous € 18,50
Kirschtomaten, Gurken und unserem Hausdressing (vegan)
“Fontenay salad”: mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes,
cucumber and house dressing (vegan)

wahlweise | optional
mit gebratener Maishähnchenbrust | with fried corn chicken breast + € 7,00
mit gebratenen Garnelen | with fried prawns + € 10,00

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 9,50
Beef broth with sliced herb pancakes

„Fontenay Bowl“ mit Süßkartoffeln, Wakame, Quinoa, gegrilltem Brokkoli, € 20,50
Mangowürfeln, gerösteten Nüssen und Sesam Sauce (vegan)
“Fontenay Bowl” with sweet potatoes, wakame, quinoa, grilled broccoli, diced mango,
roasted nuts and sesame sauce (vegan)

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete € 23,00
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren € 33,00
Wiener Schnitzel of veal with roasted potatoes, cucumber salad and cranberries

Kalbsfleischfrikadellen vom italienischen Weidekalb € 24,00
mit Nussbutterjus, glasierten bunten Fingermöhren und Tomaten-Pilzrisotto
Veal meatballs of Italian veal with brown butter jus, glazed small carrots
and tomato mushroom risotto

Rotes Thailändisches Kichererbsencurry mit Kokosmilch, € 25,00
grünen Bohnen und gebackener Avocado (vegan)
Red thai curry with chickpeas, coconut milk, green beans and baked avocado (vegan)

DESSERTS | DESSERTS

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Mango-Passionsfruchtsorbet € 14,00
Crème Brûlée of the tahitian vanilla with mango passionfruit sorbet

WEINE | WINES

0,1l / 0,75l
Weingut Eva Fricke, Rheingau - Deutschland
2020 The Fontenay LUV Riesling € 8,00 / €48,00

Patrick Piuze, Chablis – Frankreich
2020 Chablis Côteau de Fontenay € 10,00 / € 59,00

Château Romassan Domaine Ott, Bandol – Frankreich
2021 Coeur de Grain Rosé € 11,50 / € 69,00

Weingut Bernhart, Pfalz – Deutschland
2018 Spätburgunder Kalkmergel € 9,00 / €54,00

Castello di Fonterutoli, Toskana - Italien
2017 Chianti Classico € 11,00 / € 66,00