



fontane.kulinarik

Wir feiern 200 Jahre Fontane!
„Geschichten von Herr F.“
- mit Gerichten, die schon Theodor Fontane genoss –

**Unter dem Motto „ Ich bin nicht für halbe Portionen“
von Fontane, sowie inspiriert aus der Küche des 19. Jahrhunderts
haben wir ein leckeres 3-Gang-Menü kreiert.**



Flußkrebssüppchen

-aus heimischen Fang-
mit Dill und Petersilie



Wildschweintrüben

-aus heimischer Jagd-
unter einer Kräuterkruste
mit Wacholderjus, Bohnenbündchen
und Kartoffelpüree

Mini-Windbeutel

an Birnenkompott und Schokoladeneis

als 3-Gang Menü für € 31,00 pro Person

oder genießen Sie einzelne Gerichte

Vorspeise € 7,00
Hauptspeise € 18,50
Nachspeise € 5,50

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

€ 6,00

Bärlauchsuppe

mit hausgebeizter Lachspraline

€ 6,50

Vorspeise



Hausgemachte Wildschweinsülze

an Salatbouquet, Vollkornbrot und Butter

€ 9,50

Salate

Frühlingssalat „Bollmannsruh“

knackig, frisch und farbenfroh gemischt
mit Kresse und Kernen

€ 9,00

oder

mit knusprigen Hähnchenstreifen

€ 13,50

mit gebratenen Lachsstreifen und Meerrettich-Spänen

€ 14,50

Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing...

Honig-Senfdressing

würzig und herzhaft durch verschiedene Senfsorten
abgerundet durch die feine Süße des Honigs

Aceto-Balsamico-Dressing

Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.



Hauptgerichte Fisch

**Frisch aus dem Beetzsee
von unserem Fischer aus Päwesin**

Unser Tagesangebot

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach unserem
aktuellen Fisch-Gericht.

Aus dem hohen Norden Norwegens

Lachsfilet

auf jungem Spinat
mit Kirschtomaten und Safransoße
dazu Bandnudeln
€ 19,50

Hauptgerichte Fleisch

Berliner Kalbsleber

mit karamellisierten Apfel- und Zwiebelringen
dazu servieren wir Kartoffelstampf
€ 16,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Salatbeilage
und knusprigen Bratkartoffeln
€ 17,90

Geschmorte Lammkeule

mit Thymianjus
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
€ 19,90

Kalbsrückensteak

unter einer Kräuterkruste
serviert mit Burgunderjus
Karotten-Kohlrabigemüse
und in Butter gebräunten Serviettenknödel
€ 22,50

Rumpsteak „American Style“

mit Cole Slow, Grilltomate
geröstetem Bacon, würzigen Kartoffelecken
und BBQ - Soße
€ 24,00

Vegetarisch

Bandnudeln

mit Waldpilzen im Kräuterrahm
und Parmesanchip
€ 12,90

Buntes Schmorgemüse

serviert mit würzigen Kartoffelecken
und Kräuterdip
€ 12,90

Kindergerichte

Milchreis

mit Zimt und Apfelmus
€ 4,90

Chicken Nuggets

mit Mischgemüse, Pommes Frites
und Ketchup
€ 7,50

Eine Kleinigkeit zum Bier oder Wein

Herzhafter Flammkuchen „Schwarzwälder Art“

mit Rahm, Zwiebeln, Speck verfeinert mit Tomatenwürfeln und Schnittlauch
€ 8,50

Mediterraner Flammkuchen

-vegetarisch-

mit Rahm, Schafskäse, milde Peperoni und frischem Rucola mit Olivenöl
€ 8,50

**Wir servieren Ihnen den Flammkuchen auf einem Brett
und bereits in Stücke geschnitten.**

...und was Süßes zum Dessert

Zitronensorbet

mit Prosecco
€ 5,90

Schokoladen-Soufflée

mit flüssigem Kern
und einer Kugel Vanille-Eis
€ 7,00