

Lakeside

RESTAURANT

LUNCH

SNACK

red cabbage – horseradish
yeast – bacon

AMUSE

goose liver – truffle – enoki

BREAD & BUTTER

FJORD PRAWNS

lardo – caviar – oyster

BLACK COD

artichokes – verjus – mushrooms

or

GALEENY

silverskin onion – egg yolk – peas

CHEESE

(Maitre Antony)

grapes – pear – fruit cake

RHUBARB

peanut – ginger – caramel

3-course-menu €55

Fjord prawns, black cod or galeeny, rhubarb

4-course-menu €69

Fjord prawn, Black Cod, galeeny, rhubarb

Cheese €23

Lakeside

RESTAURANT

Dinner

SNACK

yoghurt - caviar

“fish & chips”

tomato - parmesan

red cabbage – horseradish

yeast – bacon

AMUSE

goose liver – truffle – enoki

BREAD & BUTTER

FJORD PRAWNS

lardo – caviar – oyster

NORWAY LOBSTER

pak choi – cauliflower – pine nuts

TURBOT

artichokes – verjus – mushrooms

PIGEON

sweetbread – cranberries – beetroot

Lakeside

MIYAZAKI GYU RIND
(surcharge of €40)
eggplants - ponzu - gai lan

or

LAMB₄
celery - parsley - apricot

REBLOCHON
(Maître Antony)
onion - grape - fruit bread

BABA AU RHUM

RHUBARB
peanut - ginger - caramel

CHOCOLATE
shiso - vanilla - apple

PETIT FOURS

5-course-menu €132
excluded pigeon, reblochon und rhubarb

8-course-menu €165

The menu could contain 14 different allergens. For further questions please do not hesitate to contact our service team.

Lakeside

RESTAURANT

À la carte

STARTER

SWEETBREAD

pata negra - mushrooms - remoulade

€38

FJORD PRAWNS

lardo - oyster - cavier

€36

VEGETABLE GARDEN

fenne - pea - carrot

€28

SHELLFISH & CRUSTACEAN

NORWAY LOBSTER

pak coi - cauliflower - pine nuts

€42

FISH

TURBOT

artichokes - verjus - mushrooms

€38 / €49

SOLE

tomatoe - shell - pulpo

€42 / €54

Lakeside

RESTAURANT

MEAT

LAMB₄

celery - parsley - apricot
€53

MIYAZAKI GYU RIND

eggplants - ponzu - gai lan
€105

PIGEON (Jean Claude Mieral) For two persons
sweetbread - cranberries - beetroot
€54 pro Person

DESSERT

RHUBARB

peanut - ginger - caramel
€19

CHOCOLATE

shiso - vanilla - apple
€19

BIRCHER MUESLI

oat - yoghurt - honey
€19

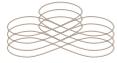


VORSPEISEN | STARTERS

Fontenay Salat, gemischte Blattsalate mit Gemüse-Couscous, Kirschtomaten, Gurken und unserem Hausdressing -  VEGAN Fontenay salad, mixed lettuce with vegetable couscous, cherry tomatoes, cucumber and house dressing	€ 16
mit gebratener Maishähnchenbrust with fried corn chicken breast	+€ 6
mit gebratenen Garnelen with fried prawns	+€ 9
Karamellierter Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Gewürz-Apfelkompott und Sternanis-Karotten Caramelized goat cheese in filo pastry with spiced apple compote and star anise carrots	€ 18
Geschichtetes von mediterranem Grillgemüse mit Pesto und Pinienkernen -  VEGAN Grilled Mediterranean vegetables with pesto and pine nuts	€ 17
Tatar vom Husumer Weiderind, klassisch angemacht mit geröstetem Sylter Weißbrot Classic beef tartar with roasted bread	100G € 25 150G € 32
mit 20g Kaviar von Caviar House & Prunier with 20g caviar by Caviar House & Prunier	+€ 30
Variation vom Lachs - Geräuchertes Lachsrückenfleisch, gebeiztes Lachsfilet, Croustillant auf Gurken-Dillsalat, Sashimi auf Passepierre-Algosalat und Kartoffel-Blini Variation of salmon - Smoked filet, croustillant of cucumber-dill salad, sashimi on passepierre seaweed salad and potato blini	€ 29
Sashimi nach Wahl des Küchenchefs mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce Chef's selection of sashimi with wasabi, pickled ginger and soy sauce	€ 23

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE | SOUPS AND ENTRÉES

Hühnerbrühe mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Glasnudeln und Koriander Chicken consommé with lemongrass, chili, ginger, glass noodles and coriander	€ 8
Süppchen von der Erbse mit Minze und gebackenem Flusskrebstörtchen Pea soup with mint and baked crayfish tartlet	€ 11
Gewürztomatenrisotto mit sautierten Pilzen und Kräutern Tomato risotto with sautéed mushrooms and herbs	€ 19
Hausgemachte Bandnudeln in Beurre blanc mit frisch gehobeltem Trüffel Homemade tagliatelle with beurre blanc and fresh truffle	€ 27
Gebratene Jakobsmuschel auf grünem Mangosalat und Chili-Ingwerglasur Fried scallop with green mango salad and chili ginger glaze	€ 24



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi € 19
Chicken frikassee with mushrooms, asparagus, Madras curry and risi-bisi

Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad

Gesottener Rindertafelspitz mit Rahmspinat, Bratkartoffeln, € 22
Apfel-Meerrettich und Kürbiskernöl
Boiled beef with cream spinach, fried potatoes, apple horseradish and pumpkin seed oil

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 26
Wiener Schnitzel of veal saddle with roasted potatoes and cucumber salad

Fontenay Burger vom Husumer Rind im Brioche-Brötchen mit Speck € 21
vom Livarschwein, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Kräutercreme-Mayonnaise
wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Pommes frites
Fontenay beef burger with bacon, cheese and herb mayonnaise optional with
sweet potato fries or French fries

U.S. Dry Aged Rib Eye Steak mit Barbecue-Jus, Süßkartoffel Pommes € 41
und gemischtem Bohnenragout
U.S. dry aged rib eye steak with barbecue sauce, sweet potato fries and mixed bean ragout

Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Sauce béarnaise, Gemüse und Kartoffelgratin € 41
Grilled beef filet steak with béarnaise sauce, vegetables and potato gratin

FISCH | FISH

„Backfisch“ vom Kabeljaufilet mit hausgemachter Remouladensauce, € 23
Kartoffeln und geschmortem Gurkengemüse
Deep fried filet of cod with homemade remoulade sauce, potatoes and braised cucumbers

Wolfsbarschfilet kross auf der Haut gebraten mit mediterraner Gemüsepfanne, € 24
Pesto und Gnocchi
Sea bass filet fried on the skin with Mediterranean vegetables, pesto and gnocchi

Kurz gebratenes Thunfischsteak auf sautiertem Pak Choi mit Sesam, € 36
Koriander und Soja-Chilisauce
Tuna steak on sautéed pak choi with sesame, coriander and soy chili sauce

Halber kanadischer Hummer vom Grill mit sautiertem Gemüse und Sauce Choron € 55
Half Canadian lobster with sautéed vegetable and Choron sauce

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Lasagne von Auberginen, Zucchini und Tomaten mit geschmorten € 21
Poweraden und gerösteten Pinienkernen (vegan)
Lasagne of eggplant, zucchini and tomato with baby artichokes and roasted pine nuts (vegan)

„Stroganoff“ vom Seitan in grober Senfsauce mit Gemüsespaghetti € 21
und krosser Petersilienwurzel
“Stroganoff” of seitan in mustard sauce with vegetable-spaghetti and crispy parsley root



DESSERT | DESSERT

Unsere Rote Grütze mit frischen Beeren, Vanille und Sahne Red fruit jelly with orange, tonka bean and cream	€ 14
Tarte au chocolat mit marinierten Himbeeren, karamellisierten Haselnüssen und altem Balsamico Tarte au chocolat with marinated raspberries, caramelized hazelnuts and old balsamic	€ 14
Passionsfruchttörtchen -  VEGAN mit eingelegten Physalis und Kokoseiscreme Passion fruit cake with marinated physalis and coconut ice cream	€ 14
Crème brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée of the Tahitian vanilla	€ 11
Aufgeschnittene Thaimango mit geeister Kokosnuss Sliced thai mango with iced coconut	€ 14,50
Auswahl an Eis und Sorbet, wahlweise mit Salz-Karamell, Schokoladensauce, heißen Himbeeren oder hausgemachtem Crumble Selection of ice cream and sorbet with a choice of salted caramel, chocolate sauce, hot raspberries or homemade crumble	je Kugel per scoop € 4

KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Espresso Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	€ 4,50
Doppelter Espresso Double Espresso	€ 6,50
Cappuccino Cappuccino	€ 5,00
Milchkaffee Café au lait	€ 5,00
Latte Macchiato Latte Macchiato	€ 5,50
Tasse Kaffee Cup of Coffee	€ 5,00
Kännchen Kaffee Pot of Coffee	€ 9,00
Heiße Schokolade Hot Chocolate	€ 5,00