

*La
Fontaine*

Onkel-Tom-Str. 1

14169 Berlin Tele.: 030 26 56 74 22

Das *La Fontaine* hat eine lange Geschichte...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

Recommandation

zur Spargelsaison

Spargelsalat

*auf Hummerjus-Gelee mit Hummerklein
und Saiblingskaviar an Choron-Holländaise*

21,50 €

Supreme vom Perlhuhn

*gefüllt mit Armagnac-Morcheln im jungen Lauchmantel
auf braisierten Spargelspitzen, Mispelragout u. Radieschen-
Kartoffel-Mousseline*

29,50 €

Entrecote vom Milchkalb

*unter Pinienkernkruste, sautiertem Spargel, gebackenen
Kaiserschoten, Zitronenthymian-Petersilienwurzel-
Kartoffeltörtchen*

und Morchel-Sherry-Jus

35,50 €

Dessert

Törtchen vom Rhabarber

und weißer Schokolade mit marinierten Früchten

13,50 €

Les soups

-SUPPEN-

Bouillabaisse

Französische Fischsuppe mit Safran

18,90 €

Les entress

VORSPEISEN

-Huitres-

Austern

3 Stck 16,00 €

6 Stck 28,00 €

Escargotes

6 WEINBERGSCHNECKEN

Sautiert in sieben Kräuteraromaten

10,90 €

Tartare de Boeuf

*Frisch angemachter Tatar vom Argentinischen Rinderfilet
mit Charlotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Cognac*

25,50 €

Les salades

SALATE

Salade de herbes sauvages

Wildkräutersalat

Kleiner Wildkräutersalat mariniert mit Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette

9,90€

Salade au chevre chaud

ZIEGENKÄSESALAT

Warmer Ziegenkäse gratiniert mit Honig auf Salatbett

16,90€

Tartes flambees

-FLAMMKUCHEN-

L'Alsacienne

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Creme Fraiche und Käse

15,90€

Tarte flambée a la truffe

Flammkuchen mit Trüffel

mit frischen Trüffeln, Lauch und Crème double

20,90€

La Basques

BASKISCHER ART

Bayonner Schinken, Creme Fraiche und Lauch

17,50€

Le Vegetarien

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse, Cherrytomaten, Rucola, Tomatensauce und Oliven

16,50€

Les poissons

-FISCH-

Miesmuscheln

mit Julien-Gemüse, Pernod-Weißwein-Safran-Creme Fraiche-Sud und Kräuterlandbrot

23,50 €

dazu

Pommes Allumette

Portion

7,50 €

*als Wein empfehlen wir
1 Glas 0,1 l Pino Blanc*

Homard Cardinal

Gratinierter halber Hummer gefüllt mit Brunoise-Gemüse auf Kardinalsauce und Wildkräuter-Salat mariniert mit Champagner-Vinaigrette

34,50 €

*dazu empfehlen wir
1 Glas 0,1 l Chardonnay*

Atlantic-Steinbutt in Pistazien-Panade

*auf Borschtsch-Gemüse
und Champagner-Safran-Schaum*

32,50 €

Les viandes

-FLEISCH-

Boudin Noir

BLUTWURST

*in Portwein gebraten mit Apfel Scharlotten-Zwiebel-Kompott
und Kartoffelpuree*

22,50 €

Tournedos

Tournedos

*gratiniert mit Bearnaise auf saisonalem Gemüse
dazu Zitronen-Thymian-Kartoffeln*

35,90 €

Steak Frites

*mit grünen Bohnen, Julienne-Pommes
& „Cafe der Paris“-Butter*

28,50 €

Chateaubriand pour deux

Chateaubriand für 2 Personen

*im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison
dazu Kartoffelkräuterstampf/ Sauce Bernaise / Foie Gras-Armagnac-Jus
(dauert etwa 40 Minuten)*

92,00 €

Selection de fromage

-KÄSE-

Petit plateau de fromages

KLEINE KÄSEAUFWAHL

*Camembert lait cru, Comté, Reblochon, Tomme de savoie Morbier
dazu Feigensenf, Beurre Sel mer, frisches Baguette*

15,50 €

Grand plateau de fromages

GROSSE KÄSEAUFWAHL

*Camembert lait cru, Chèvre frais four, Tomme de savoie, Comté, Reblochon,
dazu Feigensenf, Beurre Sel mer und frisches Baguette*

19,50 €

Dessert

DESSERT

Creme Brulee

CREME BRULEE

gebrannte Vanille-Creme

10,50 €

Moelleux au Chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Mit flüssigem Kern

11,50 €

Les vins au verre

OFFENE WEINE

Vins blancs WEIßWEINE

0,11

0,21

0,51

Entre Deux Mers Chateau Valade

4,50 €

7,50 €

16,90 €

Schöne blasser und glänzende Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten verleihen ihm eine angenehme Frische u. Nachhaltigkeit

Colombelle Cour de Gasgogne

4,10 €

6,40 €

14,90 €

Sehr fruchtig, säurearm, schöne Blume

Muscadet Melon de Bourgogne 4,00 € 6,50 € 15,90 €

Ausgezeichnete Balance zw. Aromen u. Säure; angenehm rund

Grauburguner Weingut Beck, Rheinhessen 4,00 € 6,00 € 14,50 €

Zitronen-, Apfel- und Pfirsicharoma mit angenehmer Säure

MAUBET Cotes de Gascogne 4,90 € 7,50 € 17,90 €

Trockner fruchtiger Cuvée aus Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng und Sauvignon Blanc

Vins rouges ROTWEINE

0,1 l 0,2 l 0,5 l

BORDEAUX Chateau Valade 4,90 € 7,90 € 16,90 €

Rebsorte 60% Cabernet Sauvignon u. 40% Merlot

Granatroter Farbe mit Aromen von reifen, roten u. dunklen Früchten, Kakao und Röst- sowie Gewürznoten. Ein angenehmes Gefühl von Frische im Mund mit fruchtiger Note. Insgesamt ausgeglichen im Geschmack mit kräftiger Note im Abgang.

COTES DU RHONE Rhone 4,30 € 6,90 € 15,90 €

feine Frucht, ausgewogen trocken

MERLOT Syrah 4,90 € 7,90 € 16,90 €

Feiner Duft nach mediterranen Kräutern, dunkle Beerenfrucht, Cassis Herz-Kirsche, saftiger Rotwein mit kräftiger Struktur

Vins roses ROSEWEINE

0,1 l 0,2 l 0,5 l

COLOMBELLE ROSE Coeur de Gascogne 3,90 € 6,50 € 15,50 €

leicht trocken, mineralisch, frisch und belebend

MAUBET ROSE Cote de Gascogne 4,20 € 7,20 € 16,90 €

2019

Bouteilles de Vins

Flaschen Weine

Vins Blancs Weißweine

Muscadet Sur Lie Chateau de l'Oiselinière AOP 35,90 €

Wein aus dem Loire-Tal; frischer, fruchtiger Wein mit blumigen Aromen

Chardonnay DÖC 33,50 €

Rebsorte: 100% Chardonnay

Von glänzender gelber Farbe mit außergewöhnlichem Geschmack: eine Verbindung von exotischen Früchten u. Pfirsich; frisch seidig, ausgewogen und rund am Gaumen nachhaltig

Sancerre les Cailloux Blancs 49,50€

Entfaltet Noten schwarzer Johannisbeere, Buchsbaum u. Zitrusfrüchten

Chablis 1er Cru Côte de Léchet, Domain Fourrey AOP 54,90€

Wein von blassgelber Farbe mit Goldtönen; entfaltet Noten von Trockenfrüchten u.

Akazienblüten. Anfang mineralisch, rund und weich, im Abgang Säure mit schöner, frischer Note

Pouilly Fume 54,90€

Maubet Cotes de Gascogne 29,50€

Vins Rouges Rotweine

St.Emilion Grand Cru Château d'Arcole 59,50€

Cabernet Sauvignon

Feiner u. eleganter Wein von purpurner Farbe. Intensive Aromen von roten Früchten (Rote Johannisbeere, Brombeere), vollmundig u. weich.

„ **Pomerol** Château Belles-Graves les Terrasses 49,50€

Von schöner kräftiger Farbe mit starken Aromen aus dunkelroten Früchten u. diskreter Holznote. Nachhaltig frisch auf der Zunge u. fruchtig.; kräftig aber ausgewogen im Abgang mit bleibender Fruchtnote.

Chateau de Hauterive Chemin de Compostell, AOP 32,50€

Malbec-Merlot- von schöner rubinroter Farbe; eleganter Wein mit Aromen von schwarzen Beeren (Brombeere)

Boissons non-alcoolisées

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SELTERS	0,25l	3,80€	0,75l	7,90€
Classic, Medium, Naturelle				
COCA COLA	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
COCA COLA LIGHT / ZERO	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
FANTA	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€

SPRITE	0,21	<i>3,50€</i>	0,41	<i>6,90€</i>
SPEZI	0,21	<i>3,50€</i>	0,41	<i>6,90€</i>
RIXDORFER FASSBRAUSE	0,21	<i>3,50€</i>	0,41	<i>6,90€</i>
BRAUMEISTER KRAFTMALZ	0,331	<i>3,90€</i>		
SCHWEPPES	0,21	<i>3,50€</i>		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale				

Jus **SÄFTE**

100% SÄFTE	0,21	<i>3,90€</i>	0,41	<i>6,50€</i>
Apfel naturtrüb, Orange				
FRUCHTNEKTARE	0,21	<i>3,90€</i>	0,41	<i>6,50€</i>
Rhabarber, Maracuja, Sauerkirsche, Banane				

Boissons chaudes

WARME GETRÄNKE

CAFE CREME			Tasse	<i>2,50€</i>
CAFE AU LAIT			Tasse	<i>3,50€</i>
CAPPUCCINO			Tasse	<i>2,90€</i>
LATTE MACCHIATO			Glas	<i>3,50€</i>
ESPRESSO			Tasse	<i>2,30€</i>
DOPPELTER ESPRESSO			Tasse	<i>3,00€</i>

ESPRESSO MACCHIATO	Tasse	<i>2,60 €</i>
HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	Glas	<i>3,60 €</i>
HEIßE ZITRONE	Glas	<i>2,40 €</i>
WARME MILCH mit Honig	Glas	<i>2,50 €</i>

Alle warmen Getränke mit Aroma: Vanille, Mandel, Haselnuss, Kokos, Karamell *0,50 €* Aufpreis

Boissons chaudes avec de l'alcool

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

BAILEYS LATTE Latte Macchiato mit Baileys		<i>6,50 €</i>
SCHOKOLADE MIT RUM heiße Schokolade mit Rum und Sahne		<i>6,50 €</i>
GROG Rum 54% mit heißem Wasser		<i>6,50 €</i>

The

GLAS TEE

FRISCHER TEE

Jeder frischer Tee *5,90€*

FRISCHER PFEFFERMINZ-TEE

FRISCHER INGER-TEE

FRISCHER MINZ-INGWER-TEE

FRISCHER MINZ-LIMETTEN-TEE

FRISCHER INGWER-LIMETTEN-TEE

Spiritueux

SPIRITUOSEN

APERITIV & DIGESTIF

Martini bianco, rosso, dry	5cl	<i>4,90€</i>
Averna	2cl	<i>3,80€</i>
Ramazotti	2cl	<i>3,80€</i>

WODKA

Absolut	2cl	<i>3,80€</i>
Kleiner Feigling	2cl	<i>3,80€</i>
Schirnoff	2cl	<i>3,80€</i>

GIN

Gordons Dry	2cl	<i>3,80€</i>
Bombay Sapphire	2cl	<i>3,80€</i>

OBSTBRÄNDE

La Vieille Prune	2cl	3,80 €
Framboise	2cl	3,80 €
Mirabelle Vieilles	2cl	3,80 €
Le Vieux Kirsch	2cl	3,80 €
Poire William Vieilles	2cl	3,80 €

COGNAC

Hardy V.S.O.P.	2cl	5,90 €
Chataue de Montifaud XO	2cl	10,00 €

CALVADOS

Calvados Pere Magloire	2cl	4,20 €
------------------------	-----	--------

SCOTCH WHISKY 16

Johnnie Walker Red Label	2cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label	2cl	4,90 €
Ballantine's	2cl	3,80 €

BOURBON WHISKY

Jim Beam	2cl	4,50 €
Jack Daniels	2cl	4,50 €

MALT WHISKY

Glenfiddich	2cl	4,90 €
-------------	-----	--------

GRAPPA

Grappa Nonino Vuisinar	2cl	3,80 €
Grappa Frattina di Chardonnay	2cl	3,40 €

RUM

Havanna Club 3 Jahre	2cl	3,40 €
Barcadi	2cl	3,40 €
Botugal	2cl	4,90 €
Zacapa	2c	7,50 €

AQUAVIT

Linie Aquavit	2cl	3,80 €
---------------	-----	--------

LIKÖR

Amaretto	2cl	3,80 €
Sambuca Molinaris	2cl	3,80 €
Licor 43	2cl	3,80 €
Baileys	2cl	3,80 €
Cointreau	2cl	3,80 €
Ricard	2cl	3,80 €
Pastis 51	2cl	3,80 €

Bieres pression

BIER VOM FASS

KÖNIGS PILSNER	0,3l	4,20 €	0,4l	5,50 €
-----------------------	------	--------	------	--------

Radler Naturtrüb			0,4l	5,50 €
-------------------------	--	--	------	--------

BENEDIKTINER WEIZENBIER	0,3l	3,90 €	0,5l	5,50 €
--------------------------------	------	--------	------	--------

GESPRITZTES BIER (Sprite, Fanta, Cola, Fassbrause)	0,3l	4,20 €	0,4l	5,50 €
--	------	--------	------	--------

Bieres en bouteille

FLASCHEN BIERE

ERDINGER HEFE DUNKEL	0,5l	5,50 €
ERDINGER KRISTALL	0,5l	5,50 €
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	5,50 €
JEVER FUN (Alkoholfrei)	0,33l	4,50 €

Champagner

CHAMPAGNER, PROSECCO, SEKT

PROSECCO LAFONTAINE	0,1l	3,20 €		
Fruchtige Aromen von Grapefruit, weißem Pfirsich und grünem Apfel, die sich mit Akazienblüte, Ingwer und Honig verbinden				
MIONETTO PROSECCO	0,1l	4,90 €	0,75l	29,00 €
Er zeichnet sich aus durch seinen zarten Duft, seinen frischen und exzellenten Geschmack mit einer sehr feinen anhaltenden Perlage.				
CREMANT DE LOIR	0,1l	5,50 €	0,75l	35,00 €
Ausgewogen, fruchtig und trocken, feiner Perlage, dezente Hefenote. Ein feiner Cremant brut aus der Loire.				
CREMANT DE LOIR ROSE	0,1l	8,90 €	0,75l	64,00 €

Abgerundete Perllage , weicher und warmer Geschmack der dem Gaumen schmeichelt.
Fruchtiges zartes Aroma, fein und elegant blumig mit intensiven Himbeerduft

CHAMPAGNER VEUVE EMILLE 0,1l 7,80 € 0,75l 52,00 €
Ein ausgesuchtes Cuvée ausgereifter und feinsten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay Trauben,
die bestens aufeinander abgestimmt sind.
Darum besitzt dieser Brut Champagner auch eine harmonische Struktur und beeindruckt mit erlesenem Geschmack.

MOET & CHANDON CHAMPAGNER 0,75l 85,00 €
Dieser legendäre Cuvée des Hauses Moët et Chandon braucht wohl niemanden mehr vorgestellt zu werden
Eine zitronige frische Nase, weiße Blüten und ein Hauch von Honig bilden den Auftakt dieses begehrten Champagners.

MOET & CHANDON CHAMPAGNER ROSE 0,75l 95,00 €
Ausdruckstarke Aromen von Waldbeeren und Johannisbeeren mit einem Hauch Pfeffer.

Grand verre

LONGDRINKS

HUGO 8,90 €
Limetten mit Holunderblütensirup und frischer Minze, mit Prosecco und Mineralwasser aufgefüllt

PROSECCO APEROL 7,90 €
2cl Aperol, Prosecco

APEROL SPRITZ 8,90 €
4cl Aperol, Prosecco und Mineralwasser

PROSECCO MIT ORANGENSAFT 6,90 €

KIR 6,90 €
2cl Crème de Cassis, Weißwein

KIR ROYAL 8,90 €

...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...

Besuchen Sie uns auch mal im

Landhaus Grunewald

Delbrückstr. 37
14193 Berlin

Tel.: 030 64 32 86 70

info@landhaus-grunewald.de

www.landhaus-grunewald.de

oder im

Michelangelo

Breitenbachplatz 4
14195 berlin

Tel.: 030 67 80 08 08

info@casa-michelangelo-berlin.de

www.casa-michelangelo-berlin.de