

Kleine Mahlzeiten – Appetizers

** Bruschetta – würziger Tomatensalat auf knusprigem Zwiebelbaguette mit Parmesan und frischem Basilikum*

** Bruschetta – spicy tomato salad on a crusty baguette with onions, Parmesan and fresh basil*

5,90 Euro

** Melonen-Feta-Salat mit Wassermelone, Fetawürfeln auf einem Salatbett mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen*

** Melons-feta-salad with watermelon, feta on a bed of lettuce with raspberry dressing and roasted pine nuts*

9,50 Euro

mit 3 gebratenen Tiger-Garnelen 16,90 Euro

** Gratiniertes Ziegenfrischkäse auf einem Rucolabett mit mariniertem Mango und Kräuterpesto*

** Goat cheese au gratin on rocket salad with marinated mango and herb pesto*

8,00 Euro



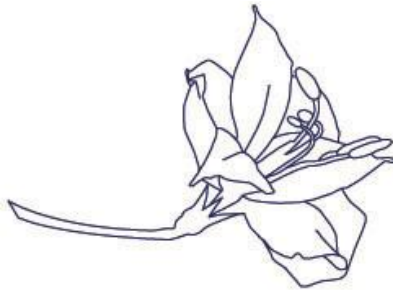
Suppen – Soups

- * **Tomatencremesuppe
mit Mozzarellaperlen und Basilikumschaum**
* *Tomato cream soup with mozzarella and basil foam*

6,50 Euro

- * **Kokos-Currysuppe mit einem Garnelenspieß und Chilifäden**
* *Coco-curry soup with a prawn skewer and chili threads*

7,50 Euro



Vegetarisch – Vegetarian Dishes

- * **Bunter Gemüseauflauf mit Fetakäse gratiniert**
* *Colourful vegetable dauphinoise gratiné with feta cheese*

9,50 Euro

- * **Grüne Bandnudeln mit buntem Gartengemüse, Mandelsauce,
Tomaten-Spinattaschen und Kräuterpesto**
* *Green tagliatelle with colourful vegetables, almond sauce,
tomato-spinach pocket and herb pesto*

10,90 Euro

- * **Gebratenes Sojageschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahm
und Kräuter-Gnocchi**
* *Fried soy ragout with chanterelles in cream and herb gnocchi*

12,70 Euro

Fisch – Fish

*** Gebratenes Filet vom Rotwels mit Dijon-Senfsauce,
Gurkenrahmsalat und Bartkartoffeln**

** Fried red catfish filet with Dijon-mustard sauce,
cucumber salad in cream with fried potatoes*

16,50 Euro

*** Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabi in Rahm mit Kräuter-Gnocchi**

** Fried filet of perch on kohlrabi in cream,
thereto herb gnocchi*

17,90 Euro

*** Pochiertes Lachsfilet mit Safransauce auf Blattspinat
und Kartoffelpüree**

** Poached salmon filet with saffron sauce
on leaf spinach and mashed potatoes*

18,90 Euro

Geflügel – Poultry

*** Putenroulade mit Spinat gefüllt, auf Ratatouillegemüse
und grünen Bandnudeln**

** Turkey roulade filled with spinach, on ratatouille and green tagliatelle*

16,90 Euro

*** Gebratene Maishähnchenbrust mit Safransauce,
grünem Spargel mit Tomatensalsa und Basmatireis**

** Fried maize-fed chicken breast with saffron sauce,
green asparagus with tomato salsa and basmati reis*

17,90 Euro

Lamm – Lamb

*** Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin**

** Stewed leg of lamb with thyme sauce, green beans and potato gratin*

17,50 Euro

Susländer - Schwein

Das reine Schwein aus Schleswig-Holstein!

*** Susländer Schweinerückensteak mit Dijon-Senfsauce
auf Pfifferling-Lauchgemüse und Röstitaler**

** Saddle of pork steak with Dijon-mustard sauce on chanterelles and leek and rösti*

18,50 Euro

*** Schweinefilet im Speckmantel auf Kohlrabi in Rahm,
dazu Herzoginnenkartoffeln**

** Pork filet in bacon on kohlrabi in cream and duchesse potatoes*

17,50 Euro

Rind und Kalb – Beef and Veal

*** Rumpsteak mit Kräuterbutter auf Pfannengemüse,
dazu Potato Dippers mit Kräuterdip**

** Rumpsteak with herb butter on pan-cooked vegetables,
thereto potato dippers and a herb dip*

26,50 Euro

*** Wiener Schnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln
und Gurkenrahmsalat**

** Wiener Schnitzel with housemade fried potatoes
and a cucumber salad in cream*

18,90 Euro

Dessert – Desserts

*** Holunderblütenparfait mit marinierten Erdbeeren und Pralinensauce**

** Elderflower parfait with marinated strawberries and praline sauce*

6,50 Euro

*** Gebackenes Pflaumensorbet mit Tonkabohnenschaum
und frischen Beeren**

** Baked plum sorbet with tonka bean foam and fresh berries*

7,50 Euro

„Die kleine Versuchung“

*** Tiramisu mit Amarettokirschen**

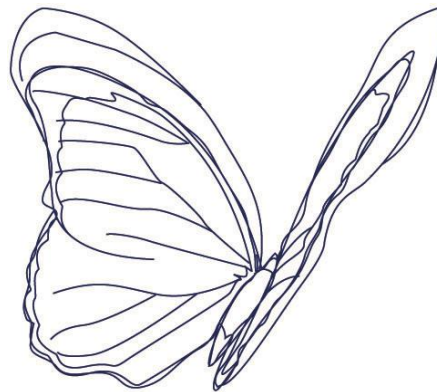
** Tiramisu with amaretto cherries*

5,50 Euro

*** Mild-Würziger Appenzeller Käse mit Zwiebelmarmelade,
dazu Weintrauben, Butter und Baguette**

** Appenzeller with onion jam, thereto grapes, butter and baguette*

9,90 Euro



Sehr geehrte Gäste,

*Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Fontane“
in der schönen Landeshauptstadt Schwerin.*

*Entdecken Sie Mecklenburg und Schwerin
wie einst Theodor Fontane die Mark Brandenburg.*

*In unserer Speisekarte finden Sie frische, regionale & saisonale
Köstlichkeiten. Unser Küchenchef und sein Team,
passen diese aktuell der Jahreszeit an.*

*Wir hoffen, dass auch für Sie etwas dabei ist. Selbstverständlich können
Sie die Gerichte auch nach Ihren speziellen Vorstellungen ändern.
Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, können Sie die enthaltenen
Allergene beim Servicepersonal erfragen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in Ihrem Restaurant Fontane.*

Ihr Team vom Hotel Arte Schwerin



Dear Guests,

*We would like to welcome you to our Restaurant “Fontane”
in the beautiful city of Schwerin.*

*Discover Mecklenburg and Schwerin as Theodor Fontane once discovered
the brand name Brandenburg.*

*In our menu, you will find fresh, regional, seasonal dishes.
Our Head Chef and his team, this match currently on the season.*

*We hope that there will be something nice for you.
If you have any specific or special wishes, feel free to tell us.*

*For information, about additive and allergen please ask our service staff.
We wish you a pleasant stay.*

Your Team from Hotel Arte Schwerin