

Kleine Mahlzeiten – Appetizers

** Birne-Bohne-Speck einmal anders –
Birnen-Ziegenkäsemousse auf Bohnensalat mit Speckchip*
** Pear-goat cheese-mousse on bean salad with bacon chip*

8,50 Euro

** Herbstliche Blattsalatmischung mit gebratenen Austernpilzen,
Walnüssen, glasierten Äpfeln und Preiselbeer Dressing*
** Green salad with fried oyster mushrooms,
walnuts, glazed apples and cranberry dressing*

9,00 Euro

** Geräucherte Entenbrust auf lauwarmen Linsensalat
mit Wildkräutern und French Dressing*
** Smoked duck breast on warm lentil salad
with wild herbs and French dressing*

10,50 Euro

** alternativ auch vegetarisch mit Räuchertofu*
** alternatively vegetarian with smoked tofu*

9,50 Euro



Suppen – Soups

*** Cremesuppe vom Butternutkürbis
mit Rote Bete-Crème fraîche und Kürbiskernen**

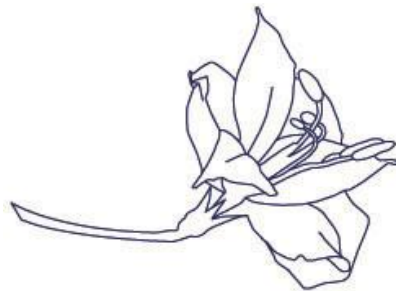
** Cream soup of butternut pumpkin
with beetroot crème fraîche and pumpkin seeds*

6,20 Euro

*** Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern und gerösteter Chorizo**

** Wild mushroom soup with fresh herbs and roasted chorizo*

6,70 Euro



Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Kürbis-Feta-Strudel mit einem Rote Bete-Dip,
dazu ein kleiner Salat mit French Dressing und Kürbiskernen**

** Pumpkin feta strudel with a beetroot dip,
served with a small salad with French dressing and pumpkin seeds*

10,50 Euro

*** Schnitzel vom Austernpilz mit Preiselbeeren auf Wirsing in Rahm und
Sellerie-Kartoffelpüree**

** Schnitzel of oyster mushroom with cranberries
on savoy cabbage in cream and mashed celery and potatoes*

12,50 Euro

Fisch – Fish

*** Welsfilet in Rotwein pochiert auf Wirsing in Rahm und Rasmariinkartoffeln**

** Catfish fillet in red wine poached on savoy cabbage in cream and rasmarine potatoes*

16,50 Euro

*** Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Lauchgemüse in Rahm und Sellerie-Kartoffelpüree**

** Fried pike-perch fillet on pumpkin-leek vegetables in cream and mashed celery and potatoes*

17,90 Euro

*** Saltimbocca vom Dorsch mit Kräutersauce, Linsengemüse und Safranreis**

** Cod saltimbocca with herb sauce, lentil vegetables and saffron rice*

18,00 Euro

Geflügel – Poultry

*** Rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Rotweinjus mit Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln**

** Pink roasted Barbarie duck breast in red wine jus with bean bundles and duchess potatoes*

20,50 Euro

*** Putenroulade mit Spinatfüllung auf Kürbis-Lauchgemüse in Rahm und Rosmarinkartoffeln**

** Turkey roulade with spinach filling on pumpkin-leek vegetables in cream and rosemary potatoes*

16,50 Euro

Lamm & Wild – Lamb & Game

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

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

17,50 Euro

*** Wildragout mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln**

** Game ragout with wild mushrooms,
served with Brussels sprouts and parsley potatoes*

16,50 Euro

Rind, Kalb & Schwein – Beef, Veal & pork

*** Deutsches Rumpsteak mit Kräuterbutter auf gebratenen Waldpilzen
und Pfeffersauce, dazu Süßkartoffelpommes**

** German rump steak with herb butter on roasted wild mushrooms
and pepper sauce, served with sweet potato chips*

26,50 Euro

*** Wiener Schnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln
und einem kleinen Salat mit Frenchdressing**

** Wiener Schnitzel with housemade fried potatoes
and a small salad with French dressing*

18,90 Euro

*** Gebratene Kalbsleber mit Rotweinjus, glasierten Äpfeln,
Röstzwiebeln und Sellerie-Kartoffelpüree**

** Roasted calf's liver with red wine jus, glazed apples,
fried onions and celery mashed potatoes*

16,50 Euro

*** Gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce,
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin**

** Roasted pork fillet with pepper sauce,
served with bacon beans and potato gratin*

17,50 Euro

Dessert – Desserts

*** Grießflammeri mit Blaubeer-Ragout und Butterstreusel**

** Semolina flummery with blueberry ragout and butter crumbles*

5,00 Euro

*** Mohn-Ingwer-Parfait mit Birnenkompott und karamellisierten Nüssen**

** Poppyseed-ginger-parfait with stewed pears and caramelised nuts*

6,50 Euro

*** Gewürzrotweinkuchen mit Zimtpflaumen und Sahne**

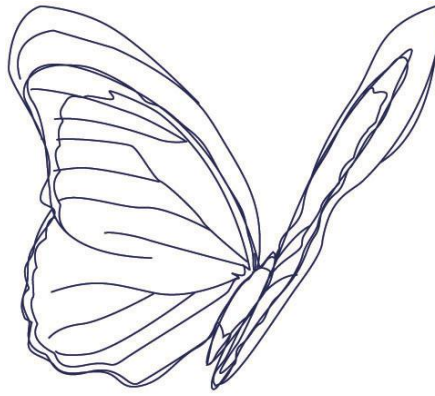
** Red wine-cake with cinnamon-plums and cream*

7,20 Euro

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

** Appenzeller with pear confit, 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