

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

Starter – Starter

*** *Marinierte Salatblätter mit Heidelbeerdressing, geschmolzenen Kirschtomaten, süß sauer eingelegten Gurken und gebratenen Waldpilzen***

** Marinated lettuce with blueberry-dressing, melted cherry tomatoes, sweet and sour pickled cucumber and fried forest mushrooms*

12,00 Euro

*** *Tatar vom Rind mit Kürbiskernöl, gebackenen Kapernäpfeln und Wildkräutersalat, dazu reichen wir Mehrkorn-Baguette und Butter***

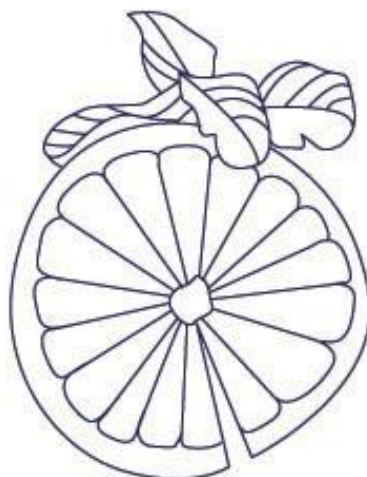
** Veal tartare with pumpkin seed oil, baked caper apples and wild herb salad with multigrain-bread and butter*

15,00 Euro

*** *Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler auf Rote-Beete-Carpaccio mit marinierten Rucolablättern und Apfelchutney***

** Caramelized fresh goat cheese thaler on beetroot-carpaccio with marinated arugula leaves and apple chutney*

12,00 Euro



Suppen – Soups

- * *Klare Tomatenconsommé mit Gemüseperlen und konfierten Cherrytomaten*

* *Clear tomato consommé with vegetable pearls and candied cherry tomatoes*

7,00 Euro

- * *Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl*

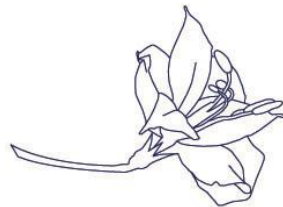
* *Cream soup from Hokkaido pumpkin with roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil*

7,00 Euro

- * *Legiertes Fischsüppchen mit Dorsch-, Zander- und Lachseinlage*

* *Alloyed fish soup with cod, pikeperch and salmon fillings*

8,00 Euro



Geflügel – Poultry

- * *Knusprige Perlhuhnbrust mit Jus, sautiertem Kürbisgemüse und Spinatknödeln*

* *Crispy guinea fowl breast with jus, sauteed pumpkin vegetables and spinach dumplings*

25,00 Euro

Salzwiesenlamm

** Rosa gebratene Lammhüfte mit seiner Jus
auf Tomaten-Bohnen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin*

** Pink roasted lamb hip with its jus on tomato-bean-vegetables
and rosemary-potato gratin*

25,00 Euro



Susländer Schwein – Susland pork

Das reine Schwein aus Schleswig-Holstein!

** 200g rosa gebratenes Rückensteak vom Susländer Schwein
unter der Kürbiskruste, dazu Jus,
sautiertes Pilz-Gemüse und Bratkartoffeln*

** 200g pink roasted back steak from Suslander pork
under a pumpkin crust, served with jus,
sauteed mushroom vegetables and fried potatoes*

25,00 Euro

Rind – Beef

** 200g Rinderfilet mit Pfannengemüse, in Aromen geschwenkten
Kartoffeldrillingen und Kräuterbutter*

** 200g beef fillet with stir-fried vegetables, potato triplets tossed in flavours
and herb butter*

27,00 Euro

Klassiker - Classics

*** Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und einem kleinen Gurkensalat**

** Viennese Schnitzel with fried potatoes
and a small cucumbersalat*

19,00 Euro

*** Rosa gebratene Kalbsleber mit gebackener Apfelscheibe,
Zwiebel-Balsamico-Jus und Kartoffelstampf**

** Roasted pink veal liver with baked apple slice,
onion-balsamic-sauce and mashed potatoes*

19,00 Euro



Fisch – Fish

*** Gebratenes Lachsfilet mit Spaghettini,
Rucola, Manchego und Basilikumpesto**

** Fried salmon fillet with spaghettini, arugula,
Manchego cheese and basil pesto*

17,00 Euro

*** „Königsberger Klopse“ vom Dorschfilet serviert
mit einer Zitronen-Kapernsauce,
Blattspinat und Rote-Beete-Kartoffelpüree**

** "Königsberger Klopse" served from cod fillet with a lemon caper sauce,
spinach leaves and beetroot-mashed potatoes*

18,00 Euro

*** Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf einem cremigem
Kürbisrisotto mit glasierten Kürbisspalten
und gerösteten Kürbiskernen**

** Pikeperch fillet roasted on the skin on a creamy
pumpkin risotto with glazed pumpkin wedges
and roasted pumpkin seeds*

18,00 Euro

Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** In Basilikumpesto geschwenkte Spaghettini
mit Rucola und glasierten Cherrytomaten**

** Spaghettini tossed in basil pesto with arugula
and glazed cherry tomatoes*

15,00 Euro

*** Hokkaidokürbis in einer leichten Kräuterrahmsauce
mit hausgemachten Spinatknödeln**

** Hokkaido pumpkin in a light herb cream sauce
with homemade spinach dumplings*

15,00 Euro

*** Kräuterrisotto mit gebratenen Champignons,
Austernpilzen, Kräuterseitlingen und Parmesan**

** Herbal risotto with fried mushrooms,
Oyster mushrooms, herb mushrooms
and Parmesan cheese*

15,00 Euro



Für unsere Kleinsten – For our little ones

*** Kleines Schnitzelchen mit Jus,
Erbsengemüse und Kartoffelstampf**

** Small Schnitzel with jus, peas and mashed potatoes*

8,00 Euro

*** Pasta mit Bolognese**

** Pasta with bolognese*

7,00 Euro

Dessert – Dessert

** Crème Brûlée von der dunklen Schokolade
mit Kürbis-Apfelkompott*

** Dark chocolate Crème Brûlée
with pumpkin-apple compote*

8,00 Euro

** - Trilogie von der Heidelbeere -
Heidelbeerparfait, Heidelbeerkompott und Heidelbeermousse*

** - Blueberry Trilogy -
blueberry parfait, blueberry compote and blueberry mousse*

8,00 Euro

