

## *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 Balsamicodressing, und gebratener Barbarie-Entenbrust*

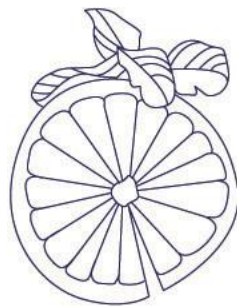
*\* Marinated lettuce with balsamico-dressing, and fried barbarian duck breast*

*14,00 Euro*

- \* *Geräucherte Gänsebrust auf mariniertem Feldsalat mit Croûtons und Preiselbeerdressing*

*\* Smoked goose breast on marinated lamb's lettuce with croutons and cranberry-dressing*

*12,00 Euro*



## *Suppen – Soups*

- \* *Klare Entenconsommé mit Gemüseperlen und Fleischklößchen*

*\* Clear duck consommé with vegetable pearls and meat balls*

*7,00 Euro*

- \* *Pastinakencremesüppchen mit gebackenem Wildschinken*

*\* Cream soup from the parsnip with baked wild ham*

*7,00 Euro*

## Geflügel – Poultry

**\* Ente mit Orangenjus, hausgemachtem Balsamicorotkraut  
und Kartoffelklößen**

*\* Duck with orange juice, homemade balsamic red cabbage  
and potato dumplings*

*½ Ente 23,90 Euro*

*¼ Ente 18,30 Euro*

## Wild - Deer

**\* Geschmorter Hirschgulasch mit glasiertem Rosenkohl  
dazu Semmelknödel**

*\* Braised venison goulash with glazed brussels sprouts  
served with bread dumplings*

*21,00 Euro*



## Susländer Schwein – Susland pork

*Das reine Schwein aus Schleswig-Holstein!*

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

*\* 200g pink roasted back steak from Suslander pork  
under a onion-mustard 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*

*\* Rinderrouladen mit hausgemachtem Apfelrotkraut  
dazu Kartoffelklößen*

*\* Beef roulades with homemade red cabbage  
and potato dumplings*

*19,00 Euro*



## Klassiker - Classics

*\* Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Waldpilzen in Kräuterrahm*

*\* Viennese Schnitzel with fried potatoes  
and forest mushrooms in herbal cream*

*19,00 Euro*

*\* Herzhafter Grünkohl mit Kassler sowie Knacker mit Senf  
dazu Bratkartoffeln*

*\* Kale with Kassler and cracker-sausage with mustard  
served with fried potatoes*

*15,50 Euro*

## Fisch – Fish

**\* Gebratenes Lachsfilet mit Wirsing  
und Süßkartoffel-Gnocchis**

*\* Fried salmon fillet with savoy cabbage  
and sweet-potato-gnocchis*

*19,00 Euro*

**\* Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit glasiertem Rosenkohl,  
Möhrengemüse, Senfsauce und Kartoffelstampf**

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

*19,00 Euro*



## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

**\* Waldpilze in Kräuterrahm  
mit hausgemachten Spinatknödeln**

*\* Forest mushrooms in a light herbal cream sauce  
with homemade spinach dumplings*

*15,00 Euro*

**\* Spinat-Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne  
mit glasierten Cherrytomaten**

*\* Stir-fried spinach-sweet potato-gnocchis  
with glazed cherry tomatoes*

*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*

*\* Lebkuchenmousse mit Zwergorangenkompott*

*\* Gingerbread mousse with dwarf orange compote*

*8,00 Euro*

