

Sehr geehrte Gäste,

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

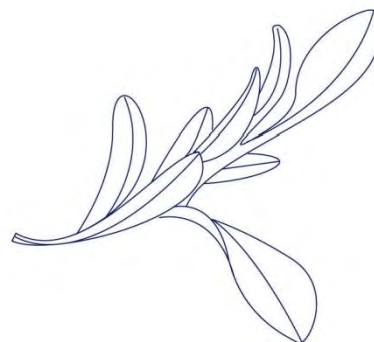
*Entdecken Sie Mecklenburg und Schwerin
wie einst Theodor Fontane die Mark Brandenburg.*

*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

Highlights aus dem **Mueßer Hof**

Suppen – Soups

- * Tomatensuppe mit Tomatenchutney

und Kräuterpesto

6,90 Euro

- * Tomatosoup with tomato chutney
and herb pesto

Fisch - Fish

- * Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

16,90 Euro

- * Crispy baked redfish fillet with remoulade sauce,
fried potatoes and a small salad

Hausspezialitäten – Homemade specialities

- * Putensauerfleisch mit Remouladensauce und Gewürzgurke
sowie Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

15,90 Euro

- * Soured meat in jelly with remoulade sauce and pickles
as well as fried potatoes with a small salad

Rind – Beef

- * Mueßer Hof Burger

Jersey-Rindfleisch aus Mecklenburg mit Bacon, Käse,
hausgemachter Barbecue-Sauce, Krautsalat und Pommes

18,70 Euro

- * Mueßer Hof burger
with Jersey beef from Mecklenburg with bacon, cheese,
homemade barbecue sauce, coleslaw and fries



Starter – Starter

** Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Spargelmousse, Tomatenchutney und marinierten Blattsalaten*

** Caramelized goat's cream cheese with asparagus mousse, tomato-chutney and marinated lettuce*

14,00 Euro

** Bowl aus Puten-Bärlauch-Röllchen, warmen Bulgur sowie knackigem Blattsalat, Weißkraut, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, gerösteten Kernen und Joghurt-Minz-Dip*

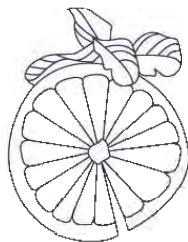
** Bowl with turkey-wild garlic-rolls, warm bulgur as well as crisp lettuce, white cabbage, cherry tomatoes, red onions, roasted seeds and yoghurt mint dip*

16,00 Euro

** Vegetarische Bowl aus Erbsenbratlingen, warmen Bulgur sowie knackigem Blattsalat, Weißkraut, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, gerösteten Kernen und Joghurt-Minz-Dip*

** Vegetarian bowl with pea patties, warm bulgur as well as crisp lettuce, white cabbage, cherry tomatoes, red onions, roasted seeds and yoghurt mint dip*

15,00 Euro



Suppen – Soups

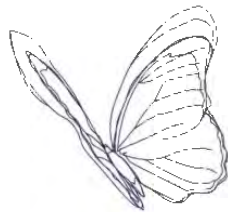
- * *Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons*
- * *Cream soup of asparagus with herb croutons*

7,00 Euro

- * *Klare Fischbouillon mit Lachs- sowie Zanderstreifen und Gemüsejulienne*

- * *Clear fish bouillon with strips of salmon and pike-perch and vegetables julienne*

8,00 Euro



„Spargelzeit“ – ‘Asparagus-Season’

- * *500g Frischer, Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und neuen Kartoffeln*

- * *500g fresh german asparagus with hollandaise sauce or brown butter and new potatoes*

22,00 Euro

- * *250g Frischer, Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und neuen Kartoffeln und wahlweise mit einem paniertem Kalbsschnitzel, gebratenem Zanderfilet oder Wildschweinschinken*

- * *250g fresh German asparagus with hollandaise sauce or brown butter and new potatoes and optionally with a breaded veal cutlet, fried pike-perch fillet or wild boar ham*

29,00 Euro

Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Spargelrisotto mit gebratenen Austernpilzen
und glasierten Kirschtomaten**

** Asparagus risotto with fried oyster mushrooms
and glazed cherry tomatoes*

16,00 Euro

*** Frische Pasta mit Grillgemüse, Rucola, Bärlauchpesto
sowie Manchego**

** Fresh pasta with grilled vegetables, arugula, wild garlic pesto
as well as Manchego-cheese*

16,00 Euro



Fisch – Fish

*** Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit cremigem Risotto
vom grünen und weißen Spargel**

** Fried pike-perch fillet on skin with creamy risotto
of green and white asparagus*

21,00 Euro

*** Gebratenes Lachsfilet mit frischer Pasta, Grillgemüse, Rucola,
Bärlauchpesto sowie Manchego**

** Fried salmon fillet with fresh pasta, grilled vegetables, arugula,
wild garlic pesto and Manchego-cheese*

23,00 Euro

Lamm - Lamb

*** Geschmorte Lammkeule mit eigener Jus,
Bohnenbündchen sowie Kartoffelgratin**

** Stewed leg of lamb with jus,
buns of beans and potato gratin*

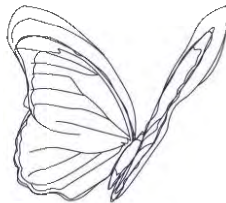
21,00 Euro

Geflügel – Poultry

*** Putenroulade mit Jus dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse
und Kartoffelpüree**

** Turkey roulade with jus and kohlrabi-carrot-vegetables
as well as mashed potatoes*

19,00 Euro



Rind & Kalb – Beef & Veal

*** Gebratenes Rumpsteak mit Jus,
gebratenen Austernpilzen und Kartoffelgratin**

** Roasted rump steak with jus,
fried oyster mushrooms and potato gratin*

29,00 Euro

*** Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln
und kleinem Salat mit Balsamicodressing**

** Wiener schnitzel with fried potatoes
and a small salad with balsamic dressing*

19,00 Euro

Susländer Schwein – Susland pork

Das reine Schwein aus Schleswig-Holstein!

** 200g Susländer Schweinerückensteak mit Bärlauchkruste sowie Jus dazu grüner Spargel und Kartoffelpüree*

** 200g Susländer pork loin steak with wild garlic crust and jus with green asparagus and mashed potatoes*

25,00 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

*** Kokosparfait mit aromatisierten Kirschen
und Mango-Sorbet**

** Coconut parfait with flavored cherries
and mango sorbet*

9,00 Euro

*** Erdbeer-Rhabarber-Crumble
mit Quark-Tonkabohnen-Creme**

** Strawberry-rhubarb-crumble
with quark-tonka bean-mousse*

7,00 Euro

