

## *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

**\* Karamellierter Ziegenfrischkäse mit rotem Zwiebelchutney  
und marinierten Blattsalaten mit Johannisbeerdressing**

*\* Caramelized goat's cream cheese with red onion chutney  
and marinated lettuce with currant dressing*

14,00 Euro

**\* Bruschetta – herzhaft marinierte Tomaten  
auf gerösteten Ciabatta und Rucola**

*\* Bruschetta - hearty marinated tomatoes  
on toasted ciabatta and rocket salad*

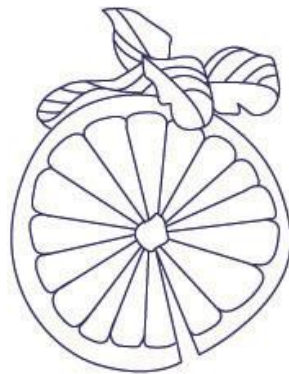


10,00 Euro

**\* Vegetarische Bowl aus Rucola, warmer Gerste,  
knackigem Blattsalat, Weißkraut, Feta, Wassermelone,  
gerösteten Kernen und einem Joghurt-Minz-Dip**

*\* Vegetarian bowl with Rocket, warm barley, fresh leaf lettuce,  
white cabbage, feta, watermelon, roasted seeds  
and a yoghurt and mint dip*

16,00 Euro



## Suppen – Soups

**\* Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele**

*\* Coconut curry soup with fried prawns*

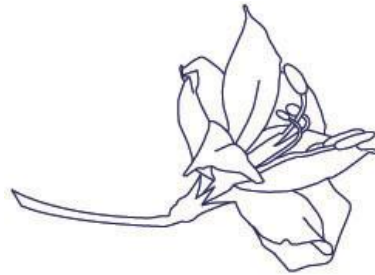
8,00 Euro

**\* Paprika-Chilibouillon mit confierten Kirschtomaten**

*\* Paprika chili bouillon with confiscated cherry tomatoes*



7,00 Euro



## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

**\* Gefüllte Paprikaschote mit mediterraner Gerstengemüsefüllung  
und Fetakäse**

*\* Stuffed peppers with mediterranean barley vegetable filling  
and feta cheese*

17,00 Euro

**\* Frische Pasta mit karamellisierten Romanasalat, Cashewkernen,  
glasierten Kirschtomaten und Zitronen-Salbeibutter**

*\* Fresh pasta with caramelized romaine lettuce, cashew nuts,  
glazed cherry tomatoes and lemon sage butter*

17,00 Euro

## Fisch – Fish

*\* Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat,  
dazu Senfsauce und Kartoffelstrudel*

*\* Pike-perch fillet fried on skin on leaf spinach  
with mustard sauce and potato-strudel*

*22,00 Euro*

*\* Würziges Fischcurry vom Rotwels mit Garnelen,  
dazu Gemüse-Gerstenrisotto*

*\* Spicy fish curry from red catfish with shrimps,  
served with vegetable barley risotto*

*21,00 Euro*



## Rind & Kalb – Beef & Veal

*\* Deutsches Rumpsteak mit Jus,  
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*\* Roasted rump steak with jus,  
bacon-beans 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*

## 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*

## Bio-Geflügel von der Severiner Landpute – Poultry

*\* Geschmorte Putenfleischbällchen mit herzhaften Gemüsecurry  
und Gerstenrisotto*

*\* Braised turkey meatballs with hearty vegetable curry  
and barley risotto*

*19,00 Euro*



## Premium Duroc Schwein aus Banzkow – Pork

*\* 200g Schweinerückensteak mit gebratenem Brokkoli  
und Blumenkohl sowie Jus und Kartoffelpüree*

*\* 200g pork loin steak with jus, fried broccoli and cauliflower  
as well as 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*

*\* Zitronentarte mit Mangosorbet und Baiser*

*\* Lemon tart with mango sorbet and meringue*

*9,00 Euro*

*\* „Mecklenburger Rote Grütze“ – marinierte Waldbeeren  
mit Vanillecreme und Pumpernickelcrumble*

*\* "Mecklenburger Rote Grütze" - marinated wild berries  
with vanilla cream and pumpernickel crumble*

*7,00 Euro*

# Highlights aus dem **Mueßer Hof**

## Fisch - Fish

- \* *Eingelegter Sherrymatjes mit roten Zwiebeln,  
kleinem Salat, dazu Baguette und Zitronenbutter* *14,00 Euro*  
*\* Pickled sherry matjes with red onions,  
small salad, served with baguette and lemon butter*
- \* *Sauer eingelegter Brathering mit Remouladensauce,  
Bratkartoffeln und einem kleinen Salat* *17,10 Euro*  
*\* Sour pickled herring 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* *19,10 Euro*  
*\* Mueßer Hof burger  
with Jersey beef from Mecklenburg with bacon, cheese,  
housemade barbecue sauce, coleslaw and fries*

