

## *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*

**\* *Hausgeräucherter Wildschinken mit sauer eingelegtem Kürbis  
und marinierten Salatblättern***

*\* House-smoked wild game ham with sour pickled pumpkin  
and marinated salad leaves*

*12,00 Euro*

**\* *Kürbis-Spinat-Tarte mit einem herbstlichen Salat  
und karamellisierten Nüssen***

*\* Pumpkin-spinach-tarte with an autumnal salad  
and caramelized nuts*

*12,00 Euro*



## *Suppen – Soups*

**\* *Kürbiscremesüppchen mit Croûtons, Kürbiskernöl  
und gerösteten Kernen***

*\* Cream of pumpkin soup with croutons, pumpkin seed oil  
and roasted seeds*

*7,00 Euro*

**\* *Rote Bete – Meerrettichsuppe mit gebratener Garnele***

*\* Beetroot - horseradish soup with fried shrimp*

*8,00 Euro*

**\* *Consommé vom Mecklenburger Wild mit Fleischklößchen  
und Gemüsejulienne***

*\* Consommé of Mecklenburg venison with meatballs  
and vegetable julienne*

*8,00 Euro*

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

- \* **Bunte Gersten-Paella mit Safran und herzhaftem Gemüse  
(Bohnen, Erbsen, Zwiebeln und Kürbis)**

\* *Colourful barley paella with saffron and hearty vegetables*



*17,00 Euro*

- \* **Hokkaidokürbis in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln**

\* *Hokkaido pumpkin in herb cream with homemade bread dumplings*

*17,00 Euro*

- \* **Kürbis-Kartoffel-Rösti mit sautiertem Gemüse  
und würzigem Sauerrahm**

\* *Pumpkin and potato hash browns with sautéed vegetables  
and spicy sour cream*

*17,00 Euro*



## Premium Duroc Schwein aus Banzkow – Pork

- \* **Schweinerückensteak mit Jus, gebratenem Romanesco  
und Süßkartoffelstampf**

\* *Pork loin steak with jus, roasted romanesco  
and sweet potato mash*

*25,00 Euro*

## Rind & Kalb – Beef & Veal

*\* Deutsches Rumpsteak mit Jus  
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Bratkartoffeln*

*\* German rump steak with jus served  
with fried herb mushrooms and fried potatoes*

*29,00 Euro*

*\* Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln  
und einem kleinen gemischten Salat mit Balsamicodressing*

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

*23,00 Euro*



*\* Gulasch vom Jerseyrind mit Heidelbeer-Rotkraut  
und Kartoffel-Kürbis-Rösti*

*\* Goulash of Jerseyside beef with blueberry red cabbage  
and potato-pumpkin rosti*

*23,00 Euro*

*\* Mueßer Hof Burger  
Jersey-Rindfleisch aus Mecklenburg mit Bacon, Käse,  
hausgemachter Barbecue-Sauce, Krautsalat und Pommes*

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

*21,00 Euro*

## Fisch – Fish

- \* *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce, Birnen-Bohnen-Speck und Kartoffel-Kürbis-Kuchen*

*\* Pike-perch fillet fried on skin with mustard sauce, pear-beans-bacon and potato-pumpkin-cake*

*23,00 Euro*

- \* *Gebratenes Hechtfilet mit Gersten-Gemüse-Paella, Safran und einem Knoblauchdip*

*\* Roasted pike fillet with barley and vegetable paella, saffron and garlic dip*

*22,00 Euro*



## Bio-Geflügel von der Severiner Landpute – Poultry

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

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

*16,90 Euro*

## Lamm - Lamb

- \* *Braten vom Wiesenlamm mit Birnen-Bohnen-Speck und Süßkartoffelstampf*

*\* Roast of meadow lamb with pear and bean bacon and sweet potato mash*

*24,00 Euro*

## Wild – Venison

**\* Herzhafter Braten vom Mecklenburger Wild  
mit sautiertem Spitzkohl und hausgemachten Semmelknödeln**

*\* Hearty roast of Mecklenburg wild boar with sautéed cabbage  
and homemade bread dumplings*

23,00 Euro

## Saisonales – Seasonal dishes

**\* Herzhafter Grünkohl mit geschmortem Kasslernacken  
sowie Knacker mit Senf  
dazu Bratkartoffeln**

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

20,00 Euro

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

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

½ Ente 25,00 Euro

¼ Ente 19,50 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 hausgemachter Bolognese**

*\* Pasta with Bolognese*

7,00 Euro

## *Dessert – Dessert*

*\* Kürbisparfait mit marinierten Zimtpflaumen*

*\* Pumpkin parfait with marinated cinnamon plums*

*9,00 Euro*

*\* Gefüllte Grießknödel mit Vanilleeis  
und Apfelkürbiskompott*

*\* Filled semolina dumplings with vanilla ice cream  
and apple pumpkin compote*

*8,00 Euro*

