

## *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

**\* Ragout fin von der Severiner Bio-Landpute  
in einer Blätterteigpastete mit Parmesan**

*\* Ragout fin of Severin turkey  
in a puff pastry pie with Parmesan cheese*

*10,00 Euro*

**\* Frischkäseterrine auf gelbe Bete-Carpaccio  
mit Tomaten-Zwiebelchutney**

*\* Cream cheese terrine on yellow beetroot carpaccio  
with tomato-onion chutney*

*11,00 Euro*



## Suppen – Soups

**\* Gelbes Paprikasüppchen  
mit Tomatenchutney und Kräuterpesto**

*\* Yellow pepper soup  
with tomato chutney and herb pesto*



*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

**\* Möhren-Fenchelgemüse mit Rote Bete-Knödel  
und Estragon-Zitronenbutter**

*\* Fennel and carrot vegetables with beetroot dumplings  
and tarragon-lemon butter*

17,00 Euro

**\* Fusilloni mit sautiertem Rosenkohl-Champignongemüse,  
dazu Kräuterpesto und Parmesan**

*\* Fusilloni with sautéed Brussels sprouts and mushrooms,  
served with herb pesto and parmesan cheese*

17,00 Euro

**\* Rote Bete-Gerstenrisotto mit Wurzeln und Rucola**

*\* Beetroot-barley risotto with roots and rocket*



17,00 Euro

## Fisch – Fish

**\* Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Estragon-Zitronenbutter  
auf Möhren-Fenchelgemüse und Rote Bete-Risotto**

*\* Pike perch fillet fried on the skin with tarragon-lemon butter  
on carrot and fennel vegetables and beetroot dumplings*

23,00 Euro

Kleine Portion 18,00 Euro

**\* Gebratenes Dorschfilet mit Rosenkohl-Pilz-Rahm  
und Kartoffel-Selleriestampf**

*\* Fried cod fillet with Brussels sprouts-mushroom cream  
and potato-celery mash*

23,00 Euro

Kleine Portion 18,00 Euro

## Premium Duroc Schwein aus Banzkow – Pork

*\* Schweinerückensteak mit Senfjus,  
Weinkraut und Rote Bete-Knödel*

*\* Saddle of pork steak with mustard jus,  
wine cabbage and beetroot risotto*

*25,00 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*

*\* Gebratene Geflügelleber mit Rotweinjus,  
sautiertem Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf*

*\* Roasted poultry liver with red wine jus,  
sautéed apples and onions and mashed potatoes*

*19,00 Euro*

*Kleine Portion 16,00 Euro*



## Saisonales – Seasonal dishes

*\* Herzhafter Grünkohl mit geschmortem Kasseler Nacken  
sowie Knacker mit Senf, dazu Bratkartoffeln*

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

*21,00 Euro*

*Kleine Portion 17,00 Euro*

## *Rind & Kalb – Beef & Veal*

*\* Deutsches Rumpsteak mit Jus  
dazu gebratene Champignons und Kartoffel-Selleriestampf*

*\* German rump steak with jus  
served with fried mushrooms and potato-celery mash*

*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*

*Kleine Portion 18,00 Euro*

*\* Gulasch vom Jerseyrind mit Balsamico-Rotkraut  
und Kartoffelklößen*

*\* Goulash of Jersey beef with balsamic red cabbage  
and potato dumplings*

*23,00 Euro*

*Kleine Portion 18,00 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*

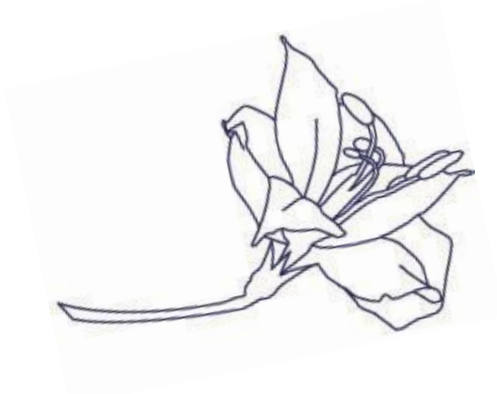
## Für unsere Kleinsten – For our little ones

- \* 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

- \* Eierlikör Crème brûlée mit Apfel-Lavendelkompott*
- \* Egg liqueur crème brûlée with apple-lavender compote*

*9,00 Euro*

- \* Pflaumencrumble mit weißer Schokoladencreme*
- \* Plum crumble with white chocolate cream*

*7,00 Euro*