

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

*** Salat vom grünem und weißem Spargel
mit Räucherlachstatar und Frischkäsemousse**

** Green and white asparagus salad
with smoked salmon tartare and cream cheese mousse*

12,00 Euro

*** Bowl – marinierte Salatblätter, weißer Spargel, lauwarmer Gerstensalat,
glacierte Cherrytomaten, Croutons, Fetakäse und Bärlauchdressing**

** Bowl - marinated salad leaves, white asparagus, lukewarm barley salad, glazed
cherry tomatoes, croutons, feta cheese and wild garlic dressing*

15,00 Euro

mit gebackenen Rindfleischbällchen 19,00 Euro



Suppen – Soups

*** Tomatenconsommé mit Gemüsejulienne
und Cherrystrauchtomaten**

** Tomato consommé with vegetable julienne
and cherry tomatoes*



8,00 Euro

*** Cremesuppe vom weißem Spargel mit Bärlauch-Croutons**

** Cream soup of white asparagus with wild garlic croutons*

8,00 Euro

Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Gerstenrisotto mit grünem und weißem Spargel,
dazu Parmesan und Rucola**

** Barley risotto with green and white asparagus,
served with parmesan and rocket*

18,00 Euro

*** Süßkartoffelrösti mit sautiertem Gemüse und Kräuterdip**

** Sweet potato rösti with sautéed vegetables and herb dip*

17,00 Euro

*** Gemüse-Sojacurry mit buntem Linsen-Gemüsesalat**

** Vegetable soy curry with colourful lentil and vegetable salad*



17,00 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*

22,50 Euro

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

** 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 housemade ham*

29,00 Euro

Fisch – Fish

*** Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und einem kleinen Salat**

** Baked redfish fillet with remoulade sauce,
fried potatoes and a small salad*

21,00 Euro

Kleine Portion 17,00 Euro

*** Pochiertes Steinbeißerfilet aus dem Gewürzsud
mit warmen Linsen-Gemüsesalat**

** Poached fillet of turbot from the spice brew
with warm lentil and vegetable salad*

21,00 Euro

Kleine Portion 17,00 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

Schwein & Lamm – Pork & Lamb

- * *Schweinefilet gebraten mit grünem und weißem Spargel in Kräuterrahm und Rote Bete Kartoffelstampf*

** Roasted pork fillet with green and white asparagus in herb cream and beetroot potato mash*

27,00 Euro

Kleine Portion 20,50 Euro

- * *Würziges Lammcurry mit Blattspinat, Cashewkernen und bunten Linsen*

** Spicy lamb curry with leaf spinach, cashews and coloured lentils*

25,00 Euro

Kleine Portion 19,00 Euro

Rind & Kalb – Beef & Veal

- * *Deutsches Rumpsteak mit Grillgemüse, Süßkartoffelrösti und Kräuterdip*

** German rump steak with grilled vegetables, sweet potato rösti and herb dip*

30,00 Euro

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

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

24,00 Euro

Kleine Portion 19,00 Euro

- * *Braten vom Jerseyrind mit Rotweinjus, Speckbohnen und Süßkartoffelpüree*

** Roast of Jerseys beef with red wine jus, beans with bacon and sweet potato puree*

25,00 Euro

Kleine Portion 19,50 Euro

Für unsere Kleinsten – For our little ones

** Kleines Schnitzelchen mit Jus,
Möhrchen und Kartoffelstampf*

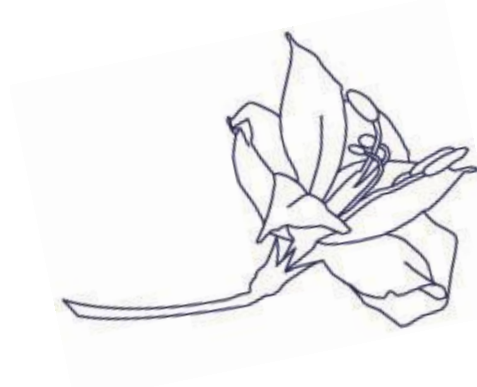
** Small Schnitzel with jus, carrots and mashed potatoes*

8,00 Euro

** Pasta mit hausgemachter Bolognese*

** Pasta with Bolognese*

7,00 Euro



Dessert – Dessert

** Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Quark-Tonkabohnencreme*

** Strawberry rhubarb crumble with quark tonka bean cream*

7,00 Euro

** Joghurt-Mohnparfait mit marinierten Kirschen*

** Yoghurt poppy seed parfait with marinated cherries*

9,00 Euro