

## *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

**\* Matjestatar mit Apfel-Zwiebelchutney  
und süßsauer eingelegter Ringelbete**

*\* Matjestatar with apple and onion chutney  
and sweet and sour pickled ringberry*

*12,00 Euro*

**\* Überbackene Tomaten-Feta-Bruschetta mit Rucola und Basilikum**

*\* Gratinated tomato feta bruschetta with rocket and basil*

*10,00 Euro*

**\* Bowl – marinierte Salatblätter, Cashewkerne, Wassermelone,  
Parmesan, Linsen, Wildschinken und Preiselbeerdressing**

*\* Bowl - marinated salad leaves, cashews, watermelon,  
parmesan, lenses, wild ham and cranberry dressing*

*17,50 Euro*



## Suppen – Soups

**\* Rieslingschaumsüppchen mit Safranhechnocken und Salzzitrone**

*\* Riesling foam soup with saffron pike gnocchi and salt lemon*

*8,00 Euro*

**\* Consommé vom Pfifferling mit Kresse und gebratenen Pilzen**

*\* Consommé of chanterelle with cress and fried mushrooms*



*8,00 Euro*

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

- \* *Sojageschnetzeltes mit Pfifferlingen und Süßkartoffelgnocchi*  
\* *Soy strips with chanterelles and sweet potato gnocchi*

18,00 Euro

- \* *Herzhaftes Gemüsecurry mit Jalapeños und Grießplätzchen*  
\* *Hearty vegetable curry with jalapenos and semolina biscuits*

17,00 Euro

- \* *Tomatenrisotto mit Rucola und glasierten Cherrystrauchtomaten*  
\* *Tomato Risotto with rocket and glazed cherry tomatoes*



17,00 Euro



## Matjeszeit – Matjes time

- \* *Matjessülze mit Remouladensauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln*  
\* *Matjessülze with remoulade sauce, served with bacon beans and fried potatoes*

20,00 Euro

- \* *Matjes Hausfrauenart mit kleinem Salat und Bratkartoffeln*  
\* *Matjes Hausfrauenart with small salad and fried potatoes*

21,00 Euro

## Fisch – Fish

**\* Gebackenes Steinbeißerfilet mit Kohlrabi-Möhrengemüse  
und Kartoffelstampf**

*\* Baked fillet of rockfish with kohlrabi and carrot vegetables  
and mashed potatoes*

*22,00 Euro*

*Kleine Portion 17,00 Euro*

**\* Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Tomatenrisotto  
mit Rucola und Parmesan**

*\* Fried pike-perch fillet on creamy tomato risotto  
with rocket and parmesan*

*23,00 Euro*

*Kleine Portion 18,00 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*

*17,90 Euro*

**\* Geschnetztes von der Biolandpute  
mit Pfifferlingen und Kartoffelstampf**

*\* Sliced organic turkey  
with chanterelles and mashed potatoes*

*23,00 Euro*

*Kleine Portion 18,00 Euro*

## Schwein & Lamm – Pork & Lamb

- \* **Schweinefilet gebraten mit Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahm und Süßkartoffelgnocchi**

\* *Roasted pork fillet with kohlrabi and carrot vegetables in cream and sweet potato gnocchi*

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, Süßkartoffelspalten und Kräuterdip**

\* *German rump steak with grilled vegetables, sweet potato wedges 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*

- \* **Geschmorte Jersey-Rindfleischbällchen mit Gemüsecurry und Grießplätzchen**

\* *Braised Jersey beef balls with vegetable curry and semolina patties*

22,00 Euro

*Kleine Portion 17,00 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*

*\* Zitronen-Erdbeertarte mit Schokoladeneis und Butterstreuseln*

*\* Lemon strawberry tart with chocolate ice cream and butter crumble*

*9,00 Euro*

*\* Mango-Proseccogeelee mit weißer Schokoladenmousse  
und Cashewkernkrokant*

*\* Mango prosecco jelly with white chocolate mousse  
and cashew nut brittle*

*8,00 Euro*

