

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

*** Rote Bete-Terrine mit Gelbe Bete-Meerrettichtarte
an Feldsalat mit Balsamicodressing**

** Beetroot Terrine with Yellow Beetroot Horseradish Tart
on lamb's lettuce with balsamic dressing*

10,00 Euro

*** Gersten-Kürbissalat mit hausgeräuchertem Wildschinken,
Holunder-Peperonidressing und karamellisierten Walnüssen**

** Barley and pumpkin salad with home-smoked wild game ham,
elderberry peperoni dressing and caramelised walnuts*

10,00 Euro



Suppen – Soups

*** Consommé vom heimischen Wild
mit Gemüseperlen und Fleischklößchen**

** Consommé of local game
with vegetable pearls and meatballs*

8,00 Euro

*** Kürbis-Ingwersüppchen mit Kernen und Kernöl**

** Pumpkin ginger soup with seeds and pumpkin seed*

8,00 Euro



*** Rotkohlsüppchen mit sautierten Cocktailschrimps**

** Red cabbage soup with sautéed cocktail shrimps*

8,00 Euro

Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Hokkaidokürbis in Kokos-Curryrahm
mit gebackenen Grünkern-Spinatbällchen**

** Hokkaido pumpkin in coconut curry cream
with baked green spelt and spinach balls*

18,00 Euro

*** Risotto mit sautiertem Wurzelwerk und Pilzen**

** Risotto with sautéed roots and mushrooms*



18,00 Euro

Fisch – Fish

*** Ganze Forelle Müllerin (ohne Mittelgräte) mit Zitronen-
Meerrettichbutter, dazu Wurzelwerk und Bechamelkartoffeln**

** Whole trout Müllerin (without middle bone) with lemon horseradish butter,
served with roots and béchamel potatoes*

22,00 Euro

*** Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis in Kräuterrahm
und Süßkartoffelstampf**

** Fried pike-perch fillet with pumpkin in herb cream
and sweet potato mash*

23,00 Euro

Kleine Portion 18,00 Euro

*** Schollenfilet im Parmesanmantel mit sautierten Pilzen und Risotto**

** Plaice fillet in parmesan coat with sautéed mushrooms and risotto*

22,00 Euro

Kleine Portion 17,00 Euro

Bio-Pute – Organic turkey

*** 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

*** Barbecue-Puten-Burger**

**Geschmorte Putenoberkeule in herzhafter Barbecuesauce
mit sauer eingelegtem Kürbissalat, Steakhouse Pommes
und Knoblauch-Mayonnaise**

** Barbecue turkey burger
Braised turkey top leg in hearty barbecue sauce
with pickled pumpkin salad and steakhouse fries and garlic mayonnaise*

22,00 Euro



Rind & Kalb – Beef & Veal

*** Deutsches Rumpsteak mit Sauce béarnaise,
sautierten Speckbohnen und Risoleekartoffeln**

** German rump steak with béarnaise sauce,
sauteed bacon beans and risoleek potatoes*

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

Hähnchen, Schwein & Wild – Chicken, Pork & Game

** Maishähnchenbrust mit Jus, gebratenen Speckbohnen
und Béchamelkartoffeln*

** Chicken breast with jus, fried bacon beans and béchamel potatoes*

25,00 Euro

** Schweinefilet im Speckmantel mit Jus, Senf-Rahmkraut
und hausgemachten Semmelknödeln*

** Pork tenderloin wrapped in bacon with jus, mustard cream cabbage
and homemade bread dumplings*

27,00 Euro

Kleine Portion 20,50 Euro

** Zart geschmorter Wildbraten mit Holunderjus,
Spitzkohl und Süßkartoffelstampf*

** Tender braised roast venison with elderberry jus,
pointed cabbage and sweet potato mash*

25,00 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

** Hausgebackener Windbeutel mit Kirschmousse
und Kaffee-Schokoladensauce*

** Homemade cream puff with cherry mousse
and coffee chocolate sauce*

8,00 Euro

** Holunder-Apfelgelee mit Mascarpone-Vanillecreme
und Butterstreuseln*

** Elder apple jelly with mascarpone vanilla cream
and butter crumble*

7,00 Euro

