

## *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

- \* Bärlauch-Frischkäse-Mousse  
mit buntem Spargelsalat und Tomatenchutney**  
*\* Wild garlic and cream cheese mousse  
with colourful asparagus salad and tomato chutney*

11,00 Euro

- \* Frühlingsbowl mit Parmesan-Meerrettich-Dressing,  
Salatblättern, Kichererbsen, marinierten Cherrytomaten,  
Croutons und gerösteten Cashewkernen**  
*\* Spring bowl with parmesan and horseradish dressing,  
salad leaves, chickpeas, marinated cherry tomatoes,  
croutons and roasted cashew nuts*

12,00 Euro



## Suppen – Soups

- \* Edelfischconsommé mit Safran, Gemüseperlen und Fischnocken**  
*\* Noble fish consommé with saffron, vegetable pearls and fish gnocchi*

9,00 Euro

- \* Püriertes Tomatensüppchen mit marinierten Cherrytomaten**  
*\* Pureed tomato soup with marinated cherry tomatoes*



8,00 Euro

- \* Gebundenes Spargelcremesüppchen mit Kräutercroutons und Kresse**  
*\* Cream of asparagus soup with herb croutons and cress*

8,00 Euro

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

**\* Gebackener Kartoffel-Möhren-Strudel  
mit grünem und weißem Spargel in Kräuterrahm**

*\* Baked potato and carrot strudel  
with green and white asparagus in herb cream*

19,00 Euro

**\* Kichererbsen-Süßkartoffel-Ragout**

*\* Chickpea and sweet potato ragout*



18,00 Euro

**\* Mediterrane Gemüse-Paella**

*\* Mediterranean vegetable paella*



18,00 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  
dazu Sauce Hollandaise oder braune Butter, neue Kartoffeln  
und wahlweise: - paniertes Kalbsschnitzel,  
- gebratenes Lachsfilet  
- hausgemachtem Schinken**

*\* 250g fresh german asparagus with hollandaise sauce or brown butter, new  
potatoes and optionally with a breaded veal cutlet,  
fried salmon fillet  
or housemade ham*

29,00 Euro

## Fisch – Fish

- \* **Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettich-Senfsauce, sautiertem Pak Choi dazu Risolée Kartoffeln**
- \* *Fried fillet of pike-perch served with horseradish-mustard sauce, sautéed pak choi and risolee potatoes*

25,00 Euro  
Kleine Portion 20,00 Euro

- \* **Pochiertes Welsfilet mit herzhaftem Kichererbsen-Süßkartoffel-Ragout**
- \* *Poached catfish fillet with savoury chickpea and sweet potato ragout*

24,00 Euro  
Kleine Portion 19,00 Euro



## Geflügel – poultry

- \* **Bio-Putensauerfleisch mit Remouladensauce und Gewürzgurke sowie Bratkartoffeln und einem kleinen Salat**
- \* *Soured turkey in jelly with remoulade sauce and pickles as well as fried potatoes with a small salad*

17,90 Euro

- \* **Roulade vom Kikok Hähnchen mit Gemüse-Paella und Knoblauch-Kräuterdip**
- \* *Kikok chicken roulade with vegetable paella and garlic-herb dip*

24,00 Euro  
Kleine Portion 20,00 Euro

## Rind & Kalb – Beef & Veal

**\* Deutsches Rumpsteak dazu Balsamico-Schalotten,  
sautierten Birnen und Sellerie-Kartoffelstampf**

*\* German rump steak served with balsamic shallots,  
sautéed pears and celeriac mashed 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*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 20,00 Euro*



## Lamm, & Wild – Lamb, & Game

**\* Geschmorte Lammkeule in Rotweinjus,  
mit geschwenkten Rübchen und Kartoffel-Möhrenstrudel**

*\* Stewed leg of lamb in red wine jus,  
with roasted turnips and potato and carrot strudel*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 21,00 Euro*

**\* Gulasch vom heimischen Wild mit sautierten grünen Bohnen  
und Kartoffel-Selleriestampf**

*\* Goulash from local game with sautéed green beans  
and potato and celeriac mash*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 21,00 Euro*

## *Für unsere Kleinsten – For our little ones*

**\* Kleines Schnitzelchen mit Jus,  
Möhren 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*

**\* Schokoladen-Nuss-Brownie mit Kaffeeparfait und Passionsfrucht**

*\* Chocolate and nut brownie with coffee parfait and passion fruit*

*9,00 Euro*

**\* Weiße Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse  
mit Zitrusfruchtgelee und Butterstreuseln**

*\* White chocolate and tonka bean mousse  
with citrus fruit jelly and butter crumble*

*8,00 Euro*