

## *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

**\* Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig,  
dazu aromatisierte Cherrytomaten, Aprikosen-Chutney und Rucola**

*\* Caramelised goat cream cheese with thyme honey,  
served with flavoured cherry tomatoes, apricot chutney and rocket*

*12,00 Euro*

**\* Linsensalat mit Pfifferlingen und hausgeräuchertem Wildschinken**

*\* Lentil salad with chanterelles and home smoked game ham*

*10,00 Euro*



## Suppen – Soups

**\* Pfifferlingcremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons**

*\* Chanterelle cream soup with fried chanterelles and croutons*

*9,00 Euro*

**\* Püriertes Tomatensüppchen mit Kräuterpesto  
und marinierten Cherrytomaten**

*\* Pureed tomato soup with herb pesto and marinated cherry tomatoes*



*8,00 Euro*

**\* Karotten-Ingwersuppe mit einer gebratenen Garnele**

*\* Carrot-ginger soup with a fried prawn*

*9,00 Euro*

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*\* Pfifferlinge und Champignons in Rahm,  
dazu hausgemachte Semmelknödel*

*\* Chanterelles and mushrooms in cream,  
served with homemade bread dumplings*

*19,00 Euro*

*\* Spaghettini in Tomatenrahm mit Rucola und Parmesan*

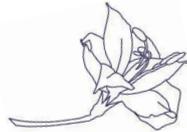
*\* Spaghettini in tomato cream with rocket and parmesan*

*18,00 Euro*

*\* Sommerliche Bowl mit marinierten Salatblättern, Wassermelone,  
Cherrytomaten, gerösteten Chashewkernen und bunten Linsen*

*\* Summer bowl with marinated salad leaves, watermelon,  
cherry tomatoes, roasted chashew nuts and colourful lentils*

*15,00 Euro*



## „Matjeszeit“ – ‘Matjes-Season’

*\* Sherry-Matjes mit einem kleinen Salat,  
Bauernbaguette und Meerrettich-Dillbutter*

*\* Sherry matjes with a small salad,  
farmer's baguette and horseradish-dill butter*

*20,00 Euro*

*\* Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce,  
Schneidebohnen und Kartoffel Drillingen*

*\* Three matjes fillets with housewife sauce,  
beans and potato drillings*

*23,00 Euro*



## Fisch – Fish

**\* Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensauce,  
Gurkensalat und Bratkartoffeln**

*\* Baked plaice fillet with remoulade sauce,  
cucumber salad and fried potatoes*

*24,00 Euro*

*Kleine Portion 19,00 Euro*

**\* Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat,  
dazu gebratene Pfifferlinge und Süßkartoffelstampf**

*\* Fried pike-perch fillet on creamed spinach,  
served with fried chanterelles and sweet potato mash*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 20,00 Euro*

**\* Kleines Lachsfilet und zwei Garnelen  
auf Spaghettini in Tomatenrahm mit Rucola und Parmesan**

*\* Small salmon fillet and two prawns  
on spaghetti in tomato cream with rocket and parmesan*

*26,00 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*

**\* Putencurry mit würzigem Gemüse und herzhaften Linsen**

*\* Turkey curry with spicy vegetables and savoury lentils*

*24,00 Euro*

*Kleine Portion 19,00 Euro*

## *Rind & Kalb – Beef & Veal*

*\* Deutsches Rumpsteak dazu Jus,  
Grillgemüse und sautierte Kartoffel Drillinge*

*\* German rump steak with jus,  
grilled vegetables and sautéed potato drills*

*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*

*\* Geschmorte Kalbs-Involtini auf Spaghettini in Tomatenrahm,  
dazu Rucola und Parmesan*

*\* Braised veal involtini on spaghettini in tomato cream,  
served with rocket and parmesan*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 20,00 Euro*

## *Schwein & Wild – Pork & Game*

*\* Susländer Schweinerückensteak mit Pilzkruste,  
dazu Pfifferlinge in Rahm und Süßkartoffelstampf*

*\* Susländer pork loin steak with mushroom crust,  
served with chanterelles in cream and sweet potato mash*

*25,00 Euro*

*\* Wildbraten aus der Region mit Thymianjus,  
Schneidebohnen und Semmelknödel*

*\* Roast venison from the region with thyme jus,  
beans and bread dumplings*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 21,00 Euro*

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

*\* Kleines Schnitzelchen mit Jus,  
Möhrrchen und Kartoffeln*

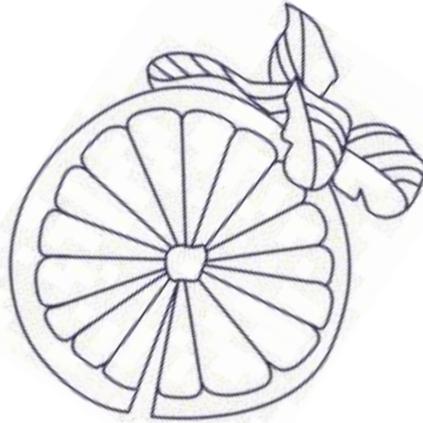
*\* Small Schnitzel with jus, carrots and potatoes*

*8,00 Euro*

*\* Pasta mit hausgemachter Bolognese*

*\* Pasta with Bolognese*

*7,00 Euro*



## *Dessert – Dessert*

*\* Heidelbeertarte mit weißem Schokoladenparfait*

*\* Blueberry tart with white chocolate parfait*

*9,00 Euro*

*\* Quark-Basilikum-Creme mit Limoncello-Kirsch-Gelee und Müslicrumble*

*\* Quark and basil cream with limoncello cherry jelly and muesli crumble*

*8,00 Euro*