

## *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

**\* Herbstbowl - Marinierte Salatblätter mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, gerösteten Walnüssen, Rote Bete und Senf-Sanddorn-Dressing**

*\* Autumn bowl - Marinated salad leaves with sweet and sour pickled pumpkin, roasted walnuts, beetroot and mustard-seabuckthorn dressing*

14,00 Euro

**\* Hausgebeizter Fenchel-Pfeffer-Lachs mit Feldsalat und Meerrettich-Frischkäseterrine**

*\* Home-pickled fennel and pepper salmon with lamb's lettuce and horseradish-fresh cheese terrine*

11,00 Euro



## Suppen – Soups

**\* Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl**

*\* Pumpkin soup with seeds and pumpkin seed oil*



9,00 Euro

**\* Tomatensuppe mit Tomaten-Chutney und Kräuteröl**

*\* Tomato soup with tomato chutney and herb oil*



8,00 Euro

**\* Geflügelbrühe mit Gemüsejulienne und Grießklößchen**

*\* Poultry broth with julienne vegetables and semolina dumplings*

9,00 Euro

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

**\* Wirsingroulade mit Kichererbsen-Gemüsefüllung  
und Rote Bete-Gerstenrisotto**

*\* Savoy cabbage roulade with chickpea and vegetable filling  
and beetroot and barley risotto*



18,00 Euro

**\* Kürbis in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln**

*\* Pumpkin in herb cream with homemade bread dumplings*

17,00 Euro

**\* Kartoffel-Möhren-Quiche mit Kräutersauce und sautiertem Gemüse**

*\* Potato and carrot quiche with herb sauce and sautéed vegetables*

18,00 Euro

## Fisch – Fish

**\* Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce, Birnen, Bohnen und Speck,  
dazu Kartoffel-Kürbisstampf**

*\* Fried pike-perch fillet with mustard sauce, pears, beans and bacon,  
served with potato and pumpkin mash*

25,00 Euro

*Kleine Portion 20,00 Euro*

**\* Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rahmspitzkohl  
und Rote Bete-Gerstenrisotto**

*\* Fried salmon trout fillet with creamed pointed cabbage  
and beetroot and barley risotto*

25,00 Euro

*Kleine Portion 20,00 Euro*

**\* Fischplatte - Gebratenes Zanderfilet und Lachsforellenfilet, zwei  
Garnelen, dazu Kürbis in Rahm und Kartoffel-Möhren-Quiche**

*\* Fish platter - fried fillet of zander and salmon trout fillet, two prawns, served with  
pumpkin in cream and potato and carrot quiche*

28,00 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 and a small salad*

*17,90 Euro*

**\* Halbe oder Viertel Ente mit eigener Sauce,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße**

*\* ½ or ¼ duck with its own sauce served  
with red cabbage and potato dumplings*

*Halbe Ente 29,00 Euro*

*Viertel Ente 23,50 Euro*



## Rind & Kalb – Beef & Veal

**\* Deutsches Rumpsteak dazu Jus,  
sautierte Bohnen und Kartoffel-Möhren-Quiche**

*\* German rump steak with jus,  
sautéed beans and potato and carrot quiche*

*30,00 Euro*

**\* Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln  
und einem gemischten Salat mit Balsamico Dressing**

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

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 20,00 Euro*

**\* Königsberger Klopse mit Rote Bete-Salat und Kürbiskartoffelstampf**

*\* Königsberger meatballs with beetroot salad and pumpkin mashed potatoes*

*23,00 Euro*

*Kleine Portion 20,00 Euro*

## Schwein & Wild – Pork & Game

*\* Susländer Schweinerückensteak unter der Zwiebel-Senf-Kruste  
mit Rahmkraut und Kartoffel Kürbisstampf*

*\* Susländer pork loin steak under an onion and mustard crust  
with creamed cabbage and mashed potato and pumpkin*

*25,00 Euro*

*\* Geschmortes Wildgulasch mit Apfelrotkraut  
und hausgemachten Semmelknödeln*

*\* Braised game goulash with apple red cabbage  
and homemade 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*

*\* Sanddorn-Orangengelee mit dunkler Schokoladenmousse  
und Walnusscrumble*

*\* Sea buckthorn and orange jelly with dark chocolate mousse  
and walnut crumble*

*8,00 Euro*

*\* Eierlikörparfait mit Apfel-Ingwerkompott und Schokoladensauce*

*\* Eggnog parfait with apple and ginger compote and chocolate sauce*

*9,00 Euro*

