

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 welcome you to our Restaurant “Fontane”
in the beautiful state capital Schwerin.*

*Discover Mecklenburg and Schwerin like Theodor Fontane once discovered
the Mark Brandenburg.*

*In our menu, you will find fresh, regional, seasonal dishes.
Our Head Chef and his team keep the menu up to the season.*

*We hope that you will find something nice for you too.
Of course, you can also change the dishes according to your specific ideas.*

*If you have intolerances, please ask our service staff.
We wish you a pleasant stay in our restaurant.*

Your Team from the Hotel Arte Schwerin

Starter – Starter

*** Räucherlachs mousse mit aromatisierten Kirschtomaten,
Friséesalat und Bärlauch-Joghurt-Dressing**

** Smoked salmon mousse with marinated cherry tomatoes,
frisee lettuce and wild garlic yoghurt dressing*

12,00 Euro

*** Marinierte Salatblätter**

mit Spargelspitzen und hausgeräuchertem Schinken

** Marinated lettuce leafs with asparagus salad and home smoked ham*

12,00 Euro

*** „Frühlingsbowl“**

Weißer und grüner Spargel

**mit Salatblättern und Quinoa, dazu geröstete Sonnenblumenkerne,
Kirschtomaten, würzig eingelegter Blumenkohl
und Bärlauch-Joghurt-Dressing**

** White and green asparagus with lettuce, quinoa, roasted sunflower seeds,
cherry tomatoes, marinated cauliflower and wild garlic yoghurt dressing*

16,00 Euro



Suppen – Soups

*** Spargelcremesuppe mit Spargel, Croutons und Kresse**

** Cream of asparagus soup with asparagus, croutons and cress*

8,50 Euro

*** Gemüse-Curry-Essenz mit Gemüseperlen und gerösteten Cashewkernen**

** Vegetable-curry-essence with vegetable pearls and roasted cashews*

8,00 Euro



Vegetarisch – Vegetarian Dishes



*** Würzige Gemüse Curry Pfanne
mit gebratenem Reis**

** Curry vegetable pan with fried rice*

19,00 Euro

*** Kräuter-Semmelknödel**

mit Spargel in leichtem Rahm und Nuss-Butter-Schmelze

** Herbal bread dumpling with asparagus in cream sauce and melted nut-butter*

19,00 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*

24,50 Euro

*** 250g frischer, deutscher Stangenspargel
dazu Sauce Hollandaise oder braune Butter, neue Kartoffeln**

** 250g fresh german asparagus with hollandaise sauce
or brown butter, new potatoes*

19,50 Euro

**und wahlweise mit: - paniertes Kalbsschnitzel,
- gebratenes Zanderfilet
- hausgemachtem Schinken
- gebratenes Schweinefilet**

*and optionally with a breaded veal cutlet,
fried pike-perch fillet,
home smoked ham
or fried fillet of pork*

30,00 Euro

Fisch – Fish

*** Roulade von Lachs und Steinbeißer mit Rucola, mediterranem Gemüse und grünen Bandnudeln**

** Roulade of salmon and catfish with rocket salad, mediterranean vegetables and green tagliatelle*

27,00 Euro

Kleine Portion 23,00 Euro

*** Gebackenes Schollenfilet, dazu ein würzig mariniertes Gurkensalat und gebratener Reis**

** Baked plaice filet with cucumber salad and fried rice*

25,00 Euro

Kleine Portion 20,00 Euro

***Gebratenes Zanderfilet**

mit Karotten in Bärlauchrahm und Kartoffelstampf

**Fried filet of pike-perch with carrots in wild garlic cream sauce and mashed potatoes*

26,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

Lamm & Schwein – Lamb & Pork

*** Gefüllter Lamnbraten aus der Keule mit Jus, dazu angeschwenkte Möhren und grüne Bandnudeln**

** Filled roast lamb with jus, as well as glazed carrots and green tagliatelle*

25,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

*** Gebratenes Schweinefilet dazu Jus, mit Spargel in Rahm und Kräuter-Semmelknödeln**

** Fried filet of pork with jus, as well as asparagus in cream sauce and herbal bread dumplings*

28,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

Rind & Kalb – Beef & Veal

** Deutsches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
dazu Grillgemüse und mediterrane Tomaten-Kartoffelquiche*

** German rump steak served with herb butter,
roasted vegetables and a mediterranean quiche with tomatoes and potatoes*

32,00 Euro

** Geschmorte Ochsenschäbchen mit Schalotten-Portweinsauce,
dazu Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kartoffelstampf*

** Braised beef cheeks with scallion red wine sauce,
zucchini tomato vegetables and mashed potatoes*

25,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

** Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln
und einem kleinen gemischten Salat mit Balsamicodressing*

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

26,50 Euro

Kleine Portion 21,00 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*

19,50 Euro

Für unsere Kleinsten – For our little ones

** Kleines Schnitzelchen mit Jus,
Möhrchen und Kartoffelstampf*

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

9,00 Euro

** Pasta mit hausgemachter Bolognese*

** Pasta with Bolognese*

8,00 Euro



Dessert – Dessert

** Joghurt Panna Cotta mit Erdbeerragout
und Schokoladen-Crumble*

** Yogurt panna cotta with strawberry ragout and chocolate crumble*

9,00 Euro

** Weiße Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse
mit Brownie und Rhabarberkompott*

** White chocolate and tonka bean mousse
with brownie and rhubarb compote*

10,00 Euro