

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

**** Ragout fin vom heimischen Wild in einer Blätterteigpastete***

** Ragout fin made from local game in a puff pastry pie*

10,00 Euro

**** Marinierte Rapunzeln mit Kürbismousse und gebackenen Grießbällchen***

** Marinated lamb's lettuce with pumpkin mousse
and baked semolina dumplings*

12,00 Euro

**** Herbstbowl – Salatblätter mit Holunderbeer-Dressing,
eingelegtem Kürbis, marinierten Cherrytomaten
und Rote Bete-Birnen-Chutney, dazu geröstete Walnüsse***

** Autumn bowl - salad leaves with elderberry dressing, pickled pumpkin,
marinated cherry tomatoes and beetroot pear chutney, served with roasted walnuts*

16,00 Euro



Suppen – Soups

**** Herzhafte Kürbis-Linsensuppe
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl***

** Pumpkin and lentil soup with roasted seeds and pumpkin seed oil*

9,00 Euro

**** Meerrettichcremesuppe mit Rote Bete-Birnen-Chutney***

** Horseradish cream soup with beetroot and pear chutney*

8,00 Euro



Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Hokkaido Kürbis mit Spinat-Gnocchi und gerösteten Kernen**

** Hokkaido pumpkin with spinach gnocchi and roasted seeds*



19,00 Euro

*** Wirsing in Kräuterrahm mit gebackenen Grießklößen**

** Savoy cabbage in herb cream sauce with baked semolina dumplings*

18,00 Euro



Fisch – Fish

*** Gebackenes Lengfischfilet im Kürbiskernmantel
mit Hokkaido Kürbis in Kräuterrahm und Spinat-Gnocchi**

** Baked ling fillet in a coat of pumpkin seeds,
with Hokkaido pumpkin in herb cream, served with spinach gnocchi*

25,00 Euro

Kleine Portion 21,00 Euro

*** Gebratenes Zanderfilet mit Balsamico Schalotten
und Kartoffel-Kürbisstampf**

** Fried pike-perch fillet with balsamic shallots and mashed potatoes and pumpkin*

26,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

*** Seehechtklößchen mit Zitronen-Kapernsauce,
dazu Blattspinat und Rote Bete-Reis**

** Hake dumplings with lemon and caper sauce,
served with leaf spinach and beetroot rice*

24,00 Euro

Kleine Portion 20,00 Euro

Schwein & Wild – Pork & Game

** Herzhafter Wildgulasch mit sautiertem Wirsing
und Kartoffel-Kürbisstampf*

** Hearty game goulash with sautéed savoy cabbage
and mashed potatoes and pumpkin*

25,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

** Geschmorte Wildschweinbällchen in Thymianjus,
mit sautiertem Rosenkohl und Kartoffel-Kürbisstampf*

** Wild boar meatballs served in thyme sauce, with brussels sprouts
and mashed potatoes and pumpkin*

24,00 Euro

Kleine Portion 20,00 Euro

** Gebratenes Schweinerückensteak mit Jus,
sautiertem Wintergemüse und Kartoffel-Kürbisgratin*

** Pork loin steak with sautéed winter vegetables
and potato and pumpkin gratin*

25,00 Euro

Rind & Kalb – Beef & Veal

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

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

27,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

** Rumpsteak mit Balsamico Schalotten und Kartoffelkürbisgratin*

** Rump steak with balsamic shallots and potato and pumpkin gratin*

32,00 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*

19,90 Euro

** Putenburger – Geschmorte Bio-Putenkeule mit eingelegtem Kürbis
und hausgemachter Barbecue Sauce, dazu Steakhouse Pommes*

** Turkey Burger – Stewed turkey rear leg with pickled pumpkin
and homemade barbecue sauce, served with steakhouse fries*

24,00 Euro



Dessert – Dessert

** Schwarzwälder Kirschdessert – Kirschkompott,
Vanillecreme und Schoko-Butterstreusel*

** Cherry compote, vanilla cream and chocolate butter crumble*

9,00 Euro

** Frischkäsekuchen mit Kürbis-Apfelkompott*

** Cheesecake with pumpkin and apple compote*

10,00 Euro