

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

- * Wildterriner an Rapunzelsalat mit Preiselbeermousse und gerösteten Walnüssen**

** Terrine of the game with lamb's lettuce, lingonberry mousse and roasted walnuts*

12,00 Euro

- * Räucherlachstatar auf Pumpernickel mit einem Salatbouquet und Meerrettich-Senfdressing**

** Smoked salmon tartare on pumpernickel with a salad bouquet and horseradish-mustard-dressing*

10,00 Euro

- * Winterbowl - Marinierte Salatblätter mit sauer eingelegtem Fenchel, Cherrytomaten und Grünkernbällchen dazu ein Chutney aus roten Zwiebeln**

** Winter bowl - Marinated salad leaves with pickled fennel, cherry tomatoes, green spelt balls and red onion chutney*

16,00 Euro



Suppen – Soups

- * Getrübte Pastinakencremesuppe mit Croutons**

** Truffled parsnip cream soup with croutons*

9,00 Euro

- * Passiertes Tomatensüppchen mit einem Chutney aus roten Zwiebeln**

** Strained tomato soup with red onion chutney*

9,00 Euro



Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Gebackenes Grünkernbällchen**

mit angeschwenkten grünen Bohnen und Cherrytomaten

** Baked green spelt balls with sautéed green beans and cherry tomatoes*

19,00 Euro

*** Aromatisierte Kräuterfusilloni-Gemüse-Pfanne**

mit hausgemachtem Kräuterpesto, Rucola und italienischem Hartkäse

** Flavoured herb fusilli vegetable pan with homemade herb pesto,
rocket salad and Italian hard cheese*

18,00 Euro



Fisch – Fish

*** Gebackenes Flunderfilet im Sesammantel**

auf Fusilloni mit Pak Choi in Soja-Preiselbeersud

** Baked flounder fillet in a sesame coating on fusilloni with pak choi
in soy and lingonberry sauce*

25,00 Euro

Kleine Portion 21,00 Euro

*** Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

mit süß-scharfem Senfkraut und Béchamelkartoffeln

** Pan fried fillet of pike-perch with sweet and spicy mustard greens
and béchamel potatoes*

27,00 Euro

Kleine Portion 23,00 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 pan fried potatoes and a small salad*

19,90 Euro

** Herzhaftes Entencurry mit sautiertem Pak Choi
und Erbsen-Kartoffelstampf*

** Duck curry with sautéed pak choi and mashed peas and potatoes*

24,00 Euro

Schwein & Wild – Pork & Game

** Gebratenes Schweinefilet
mit Tomaten-Bohnen-Gemüse in Kräuterrahm und Kräuterfusilloni*

** Pan fried pork fillet
with tomatoes and beans in herb cream sauce and herb fusilli*

27,00 Euro

Kleine Portion 23,00 Euro

** Mariniertes Wildspieß
mit gebratenen Champignons und Béchamelkartoffeln*

** Marinated game skewer
with pan fried mashrooms and béchamel potatoes*

25,00 Euro

** Braten vom heimischen Wild in eigener Sauce
mit Balsamico-Rotkraut und Kartoffelklößen*

** Roast of locally sourced game in its own sauce
with balsamic red cabbage and potato dumplings*

25,00 Euro

Kleine Portion 22,00 Euro

Rind & Kalb – Beef & Veal

- * Rumpsteak von der Deutschen Färs mit Gewürzbutter, dazu gebratene Champignons und Rosmarinkartoffeln**

** Rump steak with spice butter,
pan fried mushrooms and rosemary potatoes*

32,00 Euro

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

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

27,00 Euro

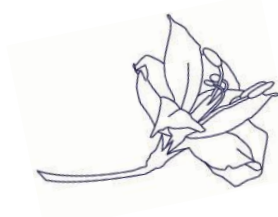
Kleine Portion 23,00 Euro

- * Geschmorte Rinderbrust mit Weizenbiersauce, dazu Senfkraut und Erbsen-Kartoffelstampf**

** Braised beef brisket with wheat beer sauce,
served with mustard greens and mashed peas and potatoes*

26,00 Euro

Kleine Portion 23,00 Euro



Dessert – Dessert

- * Hausgebackener Windbeutel mit Eierlikörcreme und marinierten Kirschen**

** Homemade cream puff with eggnog cream and marinated cherries*

10,00 Euro

- * Crème brûlée mit Apfelkürbiskompott**

** Crème brûlée with apple and pumpkin compote*

9,00 Euro