

## *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

### **\* Mediterraner Windbeutel**

**mit einem herzhaftem Tomaten-Feta-Salat und Rucola**

*\* Mediterranean cream puff with savoury salad of tomato and feta,  
as well as rocket*

*10,00 Euro*

### **\* Hausgeräucherter Wildschinken**

**mit einer Terrine von grünem Spargel, mariniertem Friséesalat  
und Johannisbeerdressing**

*\* House-smoked venison ham with a terrine of green asparagus, marinated frisée  
salad and redcurrant dressing*

*12,00 Euro*



## Suppen – Soups

### **\* Würzige Tomaten-Chilisuppe mit Preiselbeer-Zwiebel-Chutney**

*\* Spicy soup of tomato and chili,  
served with a chutney of lingonberries und onions*

*9,00 Euro*

### **\* Cremiges Wildrahmsüppchen mit Bärlauchcroutons**

*\* Creamy game soup with wild garlic croutons*

*9,00 Euro*

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

**\* Dinkelpasta mit frischem Tomaten-Zucchini-Gemüse und Rucola**

*\* Spelt pasta with fresh vegetables of tomatoes and courgettes as well as rocket*



*19,00 Euro*

**\* Cremige Rahmchampignons mit sautierten Kräuterspätzle**

*\* Creamy mushrooms served with sautéed herbal spaetzle*

*18,00 Euro*



## Fisch – Fish

**\* Gebackenes Victoriabarschfilet mit sautiertem Sesam-Blumenkohl, dazu angeschwenkte Kräuterspätzle**

*\* Baked Victoria perch fillet with sautéed sesame cauliflower, served with herb spaetzle*

*25,00 Euro*

*Kleine Portion 21,00 Euro*

**\* Gebratenes Zanderfilet mit tomatisiertem Zucchini-Gemüse und frischer Dinkelpasta**

*\* Pan fried fillet of pike-perch with tomato-roasted courgette and fresh spelt pasta*

*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*

**\* Gebratene Putenleber  
mit Teriyaki-Jus, gebratenem Sesam-Blumenkohl  
und Topinambur-Püree**

*\* Pan-fried turkey liver with teriyaki jus, roasted sesame cauliflower  
and sunchoke purée*

*24,00 Euro*

*Kleine Portion 21,00 Euro*



## Lamm & Kalb – Lamb & Veal

**\* 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 Lammhaxe  
mit Thymianjus, Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und Topinambur-Püree**

*\* Braised lamb shank with thyme jus, tomato and courgette vegetables,  
served with sunchoke purée*

*26,00 Euro*

## Schwein, Rind & Wild – Pork, Beef & Game

**\* Gegrilltes Susländer Schweinerückensteak  
mit Jus, sautiertem Gemüse und Risoleekartoffeln**

*\* Grilled pork loin steak,  
served with jus, sautéed vegetables and rissole potatoes*

*27,00 Euro*

**\* Herzhaftes Wildschweincurry  
mit eingelegtem Ingwer und Bärlauchspätzle**

*\* Hearty wild boar curry,  
with pickled ginger and wild garlic spaetzle*

*24,00 Euro*

*Kleine Portion 21,00 Euro*

**\* Rumpsteak von der Deutschen Färse mit Gewürzbutter,  
dazu gebratene Champignons und Rosmarinkartoffeln**

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

*32,00 Euro*

## Dessert – Dessert

**\* Schwarzes Johannisbeergelee  
mit Mascarponecreme und Cappuccinostreusel**

*\* Blackcurrant jelly,  
with mascarpone cream and cappuccino crumble*

*9,00 Euro*

**\* Chiasamen-Joghurt-Crème Brûlée  
mit marinierter Waldbeerengrütze**

*\* Chia seeds and Yoghurt Crème brûlée  
with marinated wild berry compote*

*10,00 Euro*