

Sehr geehrte Gäste,

*Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Fontane“ in der schönen
Landeshauptstadt Schwerin.*

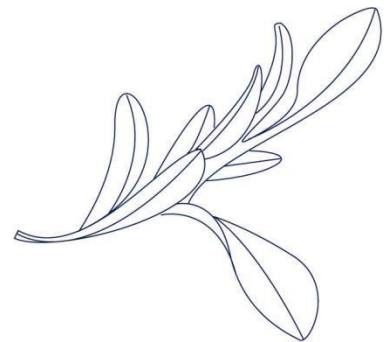
*Entdecken Sie Mecklenburg und Schwerin wie einst Theodor Fontane die
Mark Brandenburg.*

*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

*** Karamellisierter Ziegenkäse mit Pfirsichchutney,
mariniertem Rucola und eingelegter Rote Bete**

** Caramelised goat's cheese with peach chutney,
marinated rocket and pickled beetroot*

12,00 Euro

*** Matjes Bagel - Matjestatar im ofenwarmen Bagel auf Friséesalat
und cremiger Sauce Tartare**

** Matjes bagel - Matjes tartare in a warm bagel on a bed of frisée salad
and creamy tartar sauce*

10,00 Euro

*** Sommerbowl - Marinierte Salatblätter mit Fetakäse, Pfirsichchutney,
Cashewkernen, Cherrytomaten, eingelegten Balsamico-Schalotten,
bunten Linsen und Joghurtdressing**

** Summer Bowl - Marinated salad leaves with feta cheese, peach chutney, cashew nuts,
cherry tomatoes, pickled balsamic shallots, mixed lentils and yoghurt dressing*

18,00 Euro

Suppen – Soups

*** Würzige Tomaten-Chilisuppe
mit eingelegten Balsamico-Schalotten**

** Spicy tomato and chilli soup
with pickled balsamic shallots*



9,00 Euro

*** Karotten-Ingwersüppchen mit Pfirsichchutney
und gerösteten Cashewkernen**

** Carrot and ginger soup with peach chutney
and roasted cashew nuts*



9,00 Euro

Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Fusilloni mit Fenchel-Karottengemüse,
dazu frischer Rucola und Parmesan**

** Fusilloni with fennel and carrots,
served with fresh rocket and Parmesan*

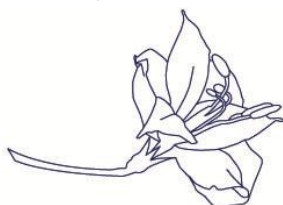
19,00 Euro

*** Süß-scharfes Gemüsecurry mit bunten Linsen**

** Sweet and spicy vegetable curry with mixed lentils*



19,00 Euro



Fisch – Fish

*** Gebackenes Schollenfilet, dazu ein hausgemachter Rote-Bete-Salat,
Kartoffelstampf und Schmelzzwiebeln**

** Baked plaice fillet, served with a homemade beetroot salad, mashed potatoes
and caramelised onions*

25,00 Euro

Kleine Portion 21,00 Euro

*** Gebratenes Zanderfilet mit Karotten-Fenchelgemüse
dazu in Zitronen-Estragon-Butter geschwenkte Fusilloni**

** Pan-fried pike-perch fillet with carrots and fennel
served with fusilloni tossed in lemon and tarragon butter*

27,00 Euro

Kleine Portion 23,00 Euro

*** Zwei saureingelegte Bratheringe mit Sauce Tartare,
sautierte grüne Bohnen und dazu Bratkartoffeln**

** Two pickled fried herrings with tartare sauce,
sautéed beans served with pan-fried potatoes*

24,00 Euro

Geflügel – Poultry

**** Bio-Putensauerfleisch mit Sauce Tartare und Gewürzgurke,
sowie Bratkartoffeln und einem kleinen Salat***

** Soured turkey in jelly with tartare sauce and pickles,
served with pan-fried potatoes and a small salad*

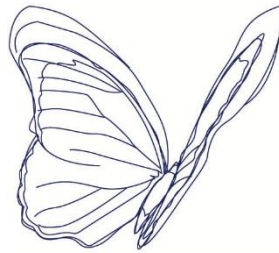
19,90 Euro

**** Mariniertes Sesam-Teriyaki-Hähnchen
mit Gemüsecurry und bunten Linsen***

** Marinated sesame teriyaki chicken
with vegetable curry and mixed lentils*

24,00 Euro

Kleine Portion 21,00 Euro



Rind & Kalb – Beef & Veal

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

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

27,00 Euro

Kleine Portion 23,00 Euro

**** Rumpsteak von der Deutschen Färs mit Schalottenjus,
dazu sautierte Bohnen und Kartoffel-Lauch-Quiche***

** Rump steak from a German heifer with shallot jus,
served with sautéed beans and a potato and leek quiche*

32,00 Euro

Dessert – Dessert

*** Pfirsichkompott mit Skyr-Creme und Mandelstreuseln**

** Peach compote with skyr cream and almond crumble*

9,00 Euro

*** Hausgebackener Schokoladen-Nuss-Brownie
mit cremigen Schokoladeneis und Weißer Schokoladenmousse**

** House-baked chocolate-and-nut brownie*

with creamy chocolate ice cream and white chocolate mousse

10,00 Euro



Pfifferlingkarte

**** Pfifferling-Cremesuppe mit Croutons***

** Chanterelle cream soup with croutons*

9,50 Euro

**** Wildrücken aus heimischer Jagd***

mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Kartoffel-Lauch-Quiche

** Venison loin from local hunts*

served with chanterelles in a herb cream sauce and a potato and leek quiche

28,00 Euro

**** Schweinefilet im Speckmantel mit Jus,
gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelstampf***

** Pork fillet wrapped in bacon,
with jus, fried chanterelles and mashed potatoes*

27,50 Euro

**** Wildbällchen mit Pfifferlingen in Rahm und Semmelknödeln***

** Venison meatballs with chanterelles in cream, served with bread dumplings*

24,00 Euro

