

## *Sehr geehrte Gäste,*

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

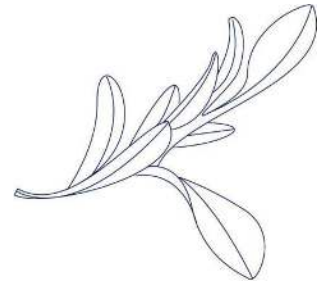
*Entdecken Sie Mecklenburg und Schwerin wie einst Theodor Fontane die  
Mark Brandenburg.*

*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*

***\* Hausgeräucherter Damwildschinken mit Feldsalat mit  
Kartoffel - Gelbe Bete - Salat und Preiselbeerdressing***

*\* Housemade fallow deer ham with salad,  
potato and golden beet salad and lingonberry dressing*

*12,00 Euro*

***\* Karamellisierter Ziegenkäse mit mariniertem Salat  
und eingelegter Rotweinbirne***

*\* Caramelized goat cheese with marinated salad  
and red wine pear*

*12,00 Euro*



## *Suppen – Soups*

***\* Würzige Tomatensuppe  
mit gebratener Chorizo und Kräuterpesto***

*\* Spicy tomato soup with fried chorizo  
and herbs pesto*

*9,00 Euro*

***\* Kürbis-Ingwersüppchen mit Kernöl  
und gerösteten Kürbiskernen***

*\* Pumpkin and ginger soup with seed oil  
and roasted pumpkin seeds*



*9,00 Euro*

***\* Bouillon von der Severiner Landpute  
mit Fleischklößchen und Gemüsejulienne***

*\* Severin country turkey broth  
with mini meatballs and vegetable julienne*

*9,00 Euro*

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

### **\* Gemüselasagne mit Rucola und Parmesan**

*\* Vegetable lasagna with arugula and parmesan*

19,00 Euro

### **\* Gebackene Ofenkartoffel mit Sauce Tatar und sautiertem Gemüse**

*\* Baked potato with tartare sauce and sauteed vegetables*

19,00 Euro

### **\* Risotto mit gebackenen Kürbisspalten, dazu geröstete Kerne**

*\* Risotto with roasted pumpkin wedges,  
topped with roasted seeds*



19,00 Euro



## Fisch – Fish

### **\* Gebratenes Lachsfilet mit hausgemachter Gemüselasagne und Rucola**

*\* Baked plaice fillet, served with a homemade vegetable lasagna and arugula*

26,50 Euro

### **\* Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Kartoffel-Kürbisstampf**

*\* Pan-fried pike-perch fillet with creamed sauerkraut and potato and pumpkin mash*

27,00 Euro

*Kleine Portion 23,00 Euro*

### **\* Gebackenes Schollenfilet im Kürbiskernmantel mit Risotto und gebackenen Kürbisspalten**

*\* Baked plaice fillet in a pumpkin seed crust with risotto  
and baked pumpkin wedges*

25,00 Euro

*kleine Portion 22,00 Euro*

## Geflügel, Schwein, Wild – Poultry, Schwein, Game

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

*\* Organic jellied turkey with tartar sauce and a gherkin,  
served with fried potatoes and a small salad*

*19,90 Euro*

**\* 300 g Susländer Schweinerückensteak mit Schwarte, dazu Jus,  
Rahmsauerkraut und Kartoffelkürbisstampf**

*\* Susländer pork loin steak with rind, served with jus, creamed sauerkraut, and mashed  
potatoes and pumpkin*

*26,00 Euro*

**\* Herzhaftes Ragout vom Heimischen Wild mit  
sautiertem Wirsing Kohl und Semmelknödeln**

*\* Hearty ragout of local game with sautéed Savoy cabbage and bread dumplings*

*24,00 Euro*

*Kleine Portion 22,00 Euro*

## Rind & Kalb – Beef & Veal

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

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

*27,00 Euro*

*Kleine Portion 23,00 Euro*

**\* Rumpsteak von der Deutschen Färse mit sautierten Champignons,  
dazu eine gebackene Ofenkartoffel und Sauce Tatar**

*\* German heifer rump steak with sautéed mushrooms,  
served with a baked potato and tartar sauce*

*33,00 Euro*

## Dessert – Dessert

**\* „Kleiner Schwede“ Apfel - Ingwer - Gelee  
mit Eierlikörcreme, Sahne und Schokoladensoße**

*\* “Little Swede” apple-ginger jelly with egg liqueur cream,  
whipped cream, and chocolate sauce.*

*9,00 Euro*

**\* „Kleine Helene“ Schokoladen Crème brûlée  
mit Birnenkompott und Walnussstreusel**

*\* “Little Helene” Chocolate Crème Brûlée  
with pear compote and walnut crumble*

*10,00 Euro*

