

Vorspeisen – Appetizers

*** Herbstliche Salatmischung „Fontane“
mit Walnüssen, gebratener Putenleber
und einem Apfel-Kürbis-Chutney**

Salad "Fontane" with walnuts, fried turkey liver and an apple-pumpkin-chutney

8,00 Euro

*** Ziegenfrischkäse mit Tymianhonig gratiniert
dazu ein Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing**

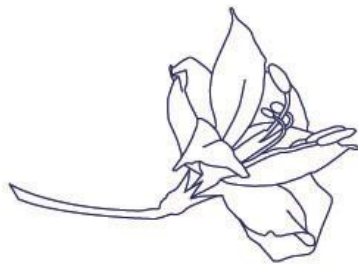
Goat cheese gratinated with thyme honey
to that a wild herb salad with balsamic vinegar

8,50 Euro

*** Tranchen von der geräucherten Entenbrust
mit einem Kartoffel-Kürbisrösti und Preiselbeersahne**

Tranches from the smoked duck breast
with a potato-pumpkin rösti and cranberry cream

9,50 Euro



Suppen – Soups

*** Kürbiscremesuppe**
mit gerösteten Kürbiskernen und steirisches Kürbiskernöl
Pumokin cream soup
with roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin oil

6,50 Euro

*** Suppentopf von grünen Bohnen und Kartoffeln
mit Mettwurstscheiben**
Stew from string beans and potatoes with
slices of sausage

6,00 Euro

*** Schaumsuppe von der Roten-Bete und Meerrettich
mit einer Garnele**
Beetroot foam with horseradish and a shrimp

6,50 Euro

Vegetarisch – Vegetarian Dishes

*** Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahm**
Bread dumplings with wild mushrooms in cream

12,50 Euro

*** Flammkuchen mit Hokkaido Kürbis und Birne
auf einer Gorgonzolacreme**
Tarte flambée with Hokkaido pumpkin and pear on a gorgonzola sauce

9,50 Euro

*** Gegrillte Zucchini gefüllt mit Wurzelgemüse,
dazu Käsesauce und Röstitaler**
Zucchini filled with root vegetables to that cheese sauce and a potato rösti

9,50 Euro

Fisch – Fish

*** Gedünstetes Barschfilet auf Wurzelgemüse
mit Kapernsauce und Stampfkartoffeln**

Bass fillet with root vegetables, caper sauce an mashed potatoes

15,50 Euro

*** Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohlgemüse in Rahm,
dazu Rote-Bete-Kartoffelgnocchi**

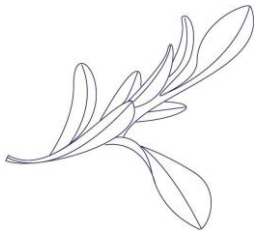
Fried filet of perch on pointed cabbage in cream, to that beetroot-potato gnocchi

17,50 Euro

*** Medaillon vom Seeteufel im Rauchschinkenmantel,
an Meerrettichsauce, gebratene Herbstbirne und Dillkartoffeln**

Haddock fillet rolled in ham with horseradish sauce, fried pears and dill potatoes

18,00 Euro



Geflügel– Poultry

*** Hähnchenbrust unter einer Kürbiskruste auf Holunderjus,
geschmorte Pastinake und Risleekartoffeln**

Chicken breast under a pumpkin crust with elder sauce,
braised parsnip and risolee potatoes

16,00 Euro

*** Rosa gebratene Barberie Entenbrust mit Balsamico-Rotkraut
und Serviettenknödel**

Medium fried duck breast with balsamic red cabbage and bread dumplings

17,50 Euro

*** Perlhuhnbrust in Marsalasauce mit Broccoli und Drillinge**

Guinea fowl in Marsala sauce with broccoli and potato gratin

17,00 Euro

Lamm

- * **Geschmorte Lammroulade mit Backpflaumensauce und Speckbohnen, dazu Kartoffelgratin**

Lamb roulade with prunes sauce, string beans with bacon and creamed potatoes

16,50 Euro

Schwein

- * **Schweinefilet im Speckmantel an Spitzkohl in Rahm mit Herzoginnenkartoffeln**

Pork fillet wrapped up in herbs with pointed cabbage and duchesses

16,50 Euro

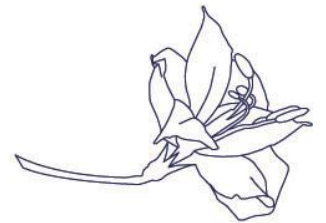
- * **„Himmel und Erde“
Blutwurst mit Apfel und Birne,
dazu Rotweinzwiebeln und Kartoffelstampf**

“Sky and Soil”

Black pudding with apple and pears, to that red wine onions and mashed potatoes

13,00 Euro

Rind und Kalb – Beef and Veal



- * **Rib Eye Steak vom Weiderind mit Gewürzchampignons, dazu Süßkartoffel Pommies**

Rib-Eye steak with mushrooms and sweet potato fries

25,50 Euro

- * **Tafelspitz in Meerrettichsauce, dazu Rote Bete und Kartoffelstampf**

Boiled fillet in horseradish sauce, to that beetroot and mashed potatoes

15,50 Euro

- * **Wiener Schnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln und kleinem Salat mit Balsamicodressing**

Wiener Schnitzel with homemade fried potatoes and small salad with balsamic dressing

18,50 Euro

Dessert – Desserts

*** Gebackener Herbstapfel mit Vanilleeis
aus der Eismanufaktur Schwerin-Mueß**

Baked apple with vanilla ice cream
from the ice cream manufactory in Schwerin-Mueß

6,00 Euro

*** Kastanienparfait mit eingelegten Zwergorangen**

Chestnuts Parfait with pickled kumquats

7,50 Euro

*** Roquefort in Bierteig gebacken an einer Preiselbeerbirne**

Roquefort baked in beer batter and a pear with cranberries

8,50 Euro

*** „Die kleine Versuchung“**

Pflaumencrumble mit süßem Kürbis

“A sweet delight”

Plums crumble with sweet pumpkin

4,50 Euro



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 Olaf Schmedemann 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.*



Dear Guests,

*We would like to welcome you to our Restaurant “Fontane”
in the beautiful city of Schwerin.*

*Discover Mecklenburg and Schwerin as Theodor Fontane once
discovered the brand name Brandenburg.*

*In our menu, you will find fresh, regional, seasonal dishes.
Chef Olaf Schmedemann and his team,
this match currently on the season.*

*We hope that there will be something nice for you.
If you have any specific or special wishes, feel free to tell us.*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Ihrem Restaurant Fontane und würden uns freuen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen!

Ihr Team vom Hotel Arte Schwerin

We wish you a pleasant stay in our Restaurant Fontane and hope to welcome you again very soon!

Your Team at the Hotel Arte Schwerin

Die gesetzlich geforderten Angaben zu den verwendeten Zusatzstoffe und den in den Speisen enthaltenen Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

For information about additive and allergen please ask our service staff.

