

## **Sehr geehrte Gäste,**

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

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

**In unserer Speisekarte finden Sie frische Regionale, Saisonale und Internationale Gerichte, stets aktuell zur Jahreszeit zusammengestellt.  
Wir hoffen, dass auch für Sie etwas dabei ist.**

**Selbstverständlich können Sie die Gerichte auch nach Ihren speziellen Vorstellungen ändern.**

**Fordern Sie uns heraus!**



*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 regional, seasonal and also international dishes, which are always selected and put together to suit 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.*

*Give us a challenge!*

## Kleine Mahlzeiten – Small Dishes

- \* Frischkäseterrine mit Rucola im Gurkenmantel,  
dazu Katenschinken**  
Cream cheese terrine with rocket in a gherkin coating with  
smoked prosciutto 5,90 Euro
- \* Blattsalate der Saison mit gebratenen Kürbisspalten  
und eingelegtem „Lewitzer“ Ziegenkäse**  
Seasonal lettuce with fried pumpkin wedges and  
marinated “Lewitz” goat's cheese 7,20 Euro
- \* Feldsalat in Himbeervinaigrette mit gebratener Putenleber  
und Apfelspalten**  
Lamb's lettuce in raspberry vinaigrette with fried turkey liver  
and apple wedges 6,30 Euro
- \* Winterlicher Salat mit Garnelen und leichten Knoblauch-Dip**  
Mixed leaf salad with prawns and a light garlic dip 6,80 Euro

## Suppen – Soups

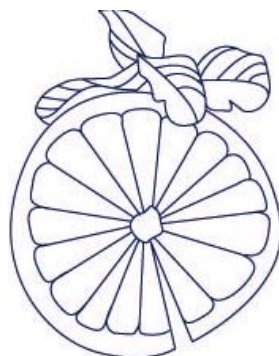
- \* Kürbissuppe mit Rote-Beete-Chips und Kernöl**  
Pumpkin soup with beetroot chips and pumpkin seed oil 4,20 Euro
- \* Kartoffel-Steckrüben-Suppe mit Speckstreifen  
und Crème fraîche**  
Potato and swede soup with bacon strips and crème fraîche 3,90 Euro
- \* Paprika-Tomaten-Suppe mit Mozzarellaperlen  
und frischem Basilikum**  
Capsicum and tomato soup with mozzarella pearls and fresh basil 4,20 Euro
- \* Klare Steinpilzsuppe mit Schnittlauchklößchen  
und Gemüsestreifen**  
Porcini mushroom consommé with mini chive dumplings  
and vegetable strips 4,80 Euro

## Vegetarisch – Vegetarian Dishes

- \* Gefüllte Zucchini gratiniert, dazu Käsesauce und Röstitaler**  
Stuffed zucchini gratin served with cheese sauce and hash browns 7,90 Euro
- \* Farfalle in Sahnesauce mit gebratenen Austernpilzen**  
Bow-tie pasta in cream sauce with fried oyster mushrooms 8,90 Euro
- \* Spinat-Kartoffel-Tomatenauflauf mit Mozzarella überbacken**  
Spinach, potato and tomato bake with mozzarella topping 7,50 Euro

## Fisch – Fish

- \* Lachsfilet unter der Meerrettichkruste mit  
Mango-Chutney, Butterschaum und Schlosskartoffeln**  
Salmon fillet with horseradish crust with mango chutney, butter cream  
and princess potatoes 13,90 Euro
- \* Seeteufelmedaillons mit Safransauce auf Blattspinat mit  
Kirschtomaten und Reisduett**  
Monkfish medallions with saffron sauce on a bed of spinach with  
cherry tomatoes and two kinds of rice 15,50 Euro
- \* Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsauce auf  
Steckrübengemüse und angeschwenkten Kartoffeln**  
Fried fillet of pike-perch with a creamy dill sauce on a bed of swedes  
and braised potatoes 14,20 Euro
- \* Pochiertes Kabeljaufilet auf Senfsauce, Speckstreifen und  
Petersilienkartoffeln, dazu einen kleinen Salat**  
Poached fillet of cod on a bed of mustard sauce, bacon strips  
and parsley potatoes, served with a small salad 12,90 Euro



## Geflügel und Wild – Poultry and Game

- \* Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Dijoner-Senfsauce mit Balsamico-Linsen und Herzoginnen**  
Tender, pink canard duck breast on a bed of Dijon mustard sauce with balsamic lentils and duchess potatoes 14,90 Euro
- \* Pikante Putenstreifen mit Lauchzwiebeln in einer Folienkartoffel mit Sour Cream**  
Zesty turkey strips with spring onion in a baked potato with sour cream 10,90 Euro
- \* Gebratene Perlhuhnbrust auf Zucchini-Paprikagemüse mit Butterschaum und Herzoginnen**  
Fried guinea fowl breast on a bed of zucchini with butter cream and duchess potatoes 14,50 Euro
- \* Bardierte Wildschweinmedaillons mit Thymianjus, Mangoldgemüse und Butterkartoffeln**  
Basted medallions of wild boar with thyme gravy, mangold and butter potatoes 16,90 Euro
- \* Hirschkalbsbraten mit Rotweinsauce, Spitzkohl und Spätzle**  
Venison veal roast with red wine sauce, sweetheart cabbage and spaetzle 13,90 Euro

## Schwein, Rind und Kalb – Pork, Beef and Veal

- \* Rumpsteak mit Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln**  
Sirloin steak with mushrooms and onions, herb butter and fried potatoes 17,90 Euro
- \* Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salatteller**  
Wiener Schnitzel with fried potatoes and a small salad 15,90 Euro
- \* Gebratene Schweinemedallions auf Rahmwirsing, Thymianjus und geschwenkte Drillinge**  
Fried pork medallions on a bed of creamed savoy cabbage, thyme gravy and braised triplets 13,90 Euro



## Dessert – Desserts

- \* Mit Marzipan gefüllte Feigen auf Baileys-Sabayone  
und Früchtedekor**  
*Marzipan stuffed figs on a Baileys sabione and decorated with fruit* 4,90 Euro
- \* Gestürzte Karamellcreme mit Schokoladensauce**  
*Caramel crème with chocolate sauce* 4,50 Euro
- \* Brombeerparfait mit Joghurtschaum**  
*Parfait of blackberry with yoghurt foam* 4,60 Euro
- \* Grapefruit-Granatapfelsalat in der Hippenblüte  
mit Cassisorbet**  
*Grapefruit-pomegranate salad in a pastry case with blackcurrant sorbet* 4,50 Euro
- \* Erlesene Käseauswahl mit Feigensenf und Traubenrebe,  
dazu Baguette**  
*Specially selected cheeses with fig mustard and grapes with baguette* 7,00 Euro

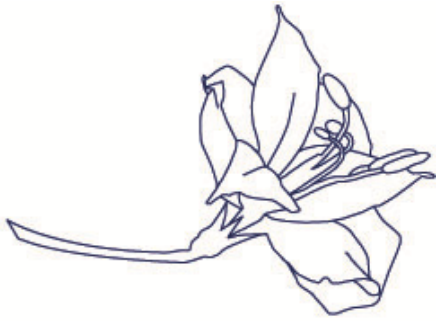
**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Ihrem Restaurant  
Fontane und würden uns freuen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen!**

**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**

**Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal.  
For information on additives please ask the staff.**



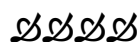
**Das besondere Angebot**  
**aus der Küche**  
**Chef's Specials**

Zucchinicremesuppe  
(Creamy zucchini soup)  
3,90 Euro

Hausgemachtes Sauerfleisch mit  
Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln  
(homemade pickled pork in aspic, rémolaade sauce served with fried potatoes)  
9,50 Euro

Susländer Steak vom Schwein mit Sahne-Champignons,  
Wedges mit Sour Cream und kleinem Salat  
(Pork steak with creamy mushrooms, potato wedges with sour cream and a small salad)  
12,90 Euro

Wildgulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und  
angeschwenkten Kartoffeln  
(Wild boar goulash with wild mushrooms, red cabbage with apple and braised potatoes)  
11,00 Euro



**An allen Adventssonntagen begrüßen wir Sie  
in unserem Restaurant „Fontane“  
mit einem reichhaltigen Brunch.**

*On each Advent Sunday we would like to welcome you in our Fontane Restaurant with an  
elaborate brunch*

**Ab 12 Uhr bis 15 Uhr**

**Zum Preis von**

**18,90 Euro pro Person**

**Kinder bis 3 Jahre sind frei, ab 4 Jahre pro Lebensjahr 1 Euro**

*From 12am – 3pm 18.90 per person*

*children up to 3 years free*

*from 4 years 1 Euro per each year of age*

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!**

*We look forward to your reservation*