

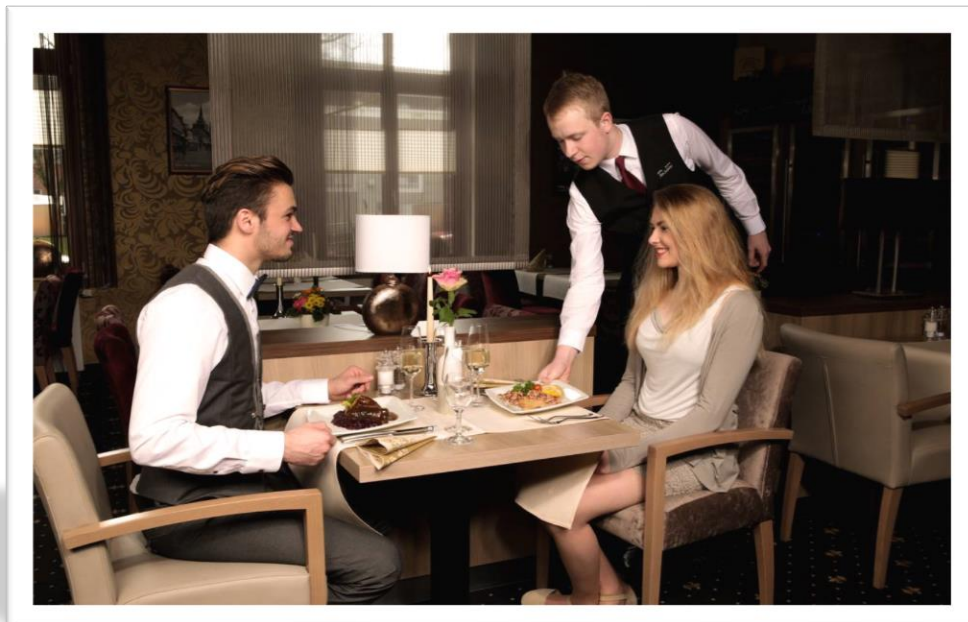


*Herzlich willkommen im Pittoresk,
dem hauseigenen Restaurant vom
Hotel Am Schloss Aurich!*

*Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten,
hochwertige regionale Speisen
und ein Weinangebot aus aller Welt.*

*Im Falle einer Lebensmittelunverträglichkeit bitten wir Sie,
unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen.*

*Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit!
Ihr Team vom Hotel Am Schloss Aurich*





Menü-Empfehlung

Rinderkraftbrühe

*mit Fleischklößchen, Gemüsewürfel
und Pfannkuchen Streifen*

☆☆☆☆

Gedünstetes Lachsfilet

*im Weißweinsud pochiertes Lachsfilet mit Gemüsestreifen,
Riesling Sauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

oder

Zwei bardierte Medaillons vom Rinderfilet

*Sauce Hollandaise, Mandel-Brokkoli
und Rosmarinkartoffeln*

☆☆☆☆

Pfirsich-Maracuja Parfait

*auf Erdbeer-Rhabarber Kompott
mit frischer Minze und Hippengebäck*

31,90



Gericht des Monats

Jetzt bei uns gestrandet...

Neue Holländische Matjes

*zwei zarte Doppelfilets garniert mit
Zwiebelringen, Hausfrauensosse, grünen
Speckbohnen und Bratkartoffeln*

15,90





Saisonale Karte

Neu bei uns gestrandet...

Matjesfilet Schwedische Art 11,90

*2 neue Holländische Matjesröllchen auf Apfelscheiben,
gefüllt mit Preiselbeersahne, Schwarzbrot und Butter*

2 neue Holländische Matjesfilets 11,90

*auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Hausfrauensosse und kleiner Salatgarnitur*

Variation vom Matjes 15,90

*mit Sherry-, Räucher- und Kräutermatjes
dazu Kartoffelrösti, Preiselbeersahne
Hausfrauensosse und Gurkensalat*

Matjesfilet „Wiener Art“ 16,90

*3 Matjesfilets in Mandel-Panade gebraten mit Hausfrauensosse,
knusprigen Bratkartoffeln und Salat*





Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet 12,90

mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Ciabatta Brot

Bruschetta 6,90

*in Olivenöl geröstetes Ciabatta Brot belegt mit Tomatenconcasse,
Zwiebeln, Rucola und Parmesan*

Gebackener Ziegenkäse 13,90

*paniert mit Walnüssen, auf Rucola-Feigensalat, Heublumen Schinken,
Honig-Balsamico Dressing und Ciabatta-Brot*

Vorspeisenplatte Hotel Am Schloss 13,90

*leckere Anti-Pasti Auswahl, Honigmelone mit Schinken,
Kräutermatjes und Krabbenscocktail im Glas, Brot und Butter*

Suppen

Zu Ihrer Suppe servieren wir Ihnen frisches Baguette Brot

Greetsieler Krabbensuppe 7,90

mit Cognac verfeinert, dazu Nordseekrabben

Geflügelkraftbrühe 5,90

mit Eierstich, Klößchen und Gemüseeinlage

Tomatencremesuppe 6,90

mit Gin-Sahne und Frühlingslauch



Vegetarisches und Leichtes

Singlesalat 4,90

Kraut-, Möhren-, Gurken- und verschiedene Blattsalate in Kräuterdressing, dazu Frenchdressing und Baguette Brot

Fitness-Salat 10,90

knackige Blattsalate mit Früchten und Cherrytomaten, dazu Frenchdressing und Ciabatta Brot

Wahlweise mit:

gebratenen Champignons 12,90

Putenbruststreifen 13,90

Edelfischfilets 14,90

drei Scampi 15,90

Hausgemachte Tagliatelle 14,90

mit Waldpilzen in Sahnesoße, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln und Salat

Mediterraner-Auflauf 14,90

Hausgemachte Gnocchi mit Ratatouille, Tomatensoße und Parmesan überbacken, dazu Salat

Veganes Gemüse-Curry 14,90

Gemüseragout in einer pikanten Currysoße mit Langkornreis und Salat



Fischgerichte

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten 18,90

*auf Mediterranen Gemüse, Tomatensoße
und Hausgemachten Gnocchi*

Lachsfilet vom Grill 21,90

*mit einer Kräuterkruste überbacken, Riesling Sahnesoße,
Marktgemüse und Kartoffelrösti*

Greetsieler Nordseekrabben 19,90

mit knusprigen Bratkartoffeln und Kräuterrührei

Schollenfilet 19,90

*in Eihülle gebraten mit Gemüsestreifen und Krabben,
dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Salat*

Pannfisch 20,90

*verschiedene gebratene Fischfilets, Riesling Sahnesoße,
Bratkartoffeln und Salat*

Gebratenes Zanderfilet in Kartoffelmantel 22,90

*gebraten, Riesling Sahnesoße,
Romanesco-Gemüse und Salat*



Vom Grill und aus der Pfanne

Gefüllte Rinderroulade 17,90

auf Rotweinsauce, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Original Wiener Kalbsschnitzel 21,90

*paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeerbirne,
Bratkartoffeln und Gurkensalat*

Putensteak Marrakesch 18,90

*auf einer pikanten Currysoße, Apfelspalten, Sauce Hollandaise,
Preiselbeeren, Butterreis und Salat*

Schweinefiletmedaillons vom Grill 19,90

auf einer Cognac-Sahnesauce, frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

Lammrückenfilet 22,90

*mit einer Kräuterkruste überbacken, auf einer Thymiansauce,
Speckbohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln*

Surf and Turf 27,90

*250 gr. Rumpsteak vom argentinischen Rind mit drei gebratenen Scampi,
Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Salat*

Schlosshotel -Teller 24,90

*Bardiertes Rinderfiletmedaillon, bardiertes Schweinefilet
und Putensteak vom Grill mit Sauce Hollandaise,
frischen Champignons, Marktgemüse und Bratkartoffeln*



Das Beste vom Grill

<i>180 gr. Schweinerückensteak</i>	<i>14,90</i>
<i>180 gr. Putensteak</i>	<i>15,90</i>
<i>200 gr. Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>20,90</i>
<i>250 gr. Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>23,90</i>
<i>160 gr. Argentinisches Rinderfilet</i>	<i>26,90</i>
<i>200 gr. Argentinisches Rinderfilet</i>	<i>30,90</i>
<i>Drei Scampi vom Grill</i>	<i>4,90</i>

Inklusive Kräuterbutter, einer Beilage und Soße zur Wahl:

<i>Salat</i>	<i>Schmorzwiebeln</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>Waldpilze</i>
<i>Knoblauchbrot</i>	<i>Pfeffersoße</i>
<i>Ofenkartoffeln mit Sauerrahm</i>	<i>Calvadosrahmsoße</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>Sauce Hollandaise</i>
<i>Kartoffelecken</i>	<i>geröstete Zwiebelringe</i>



Etwas Süßes zum Schluss

*Erdbeer-Rhabarberkompott 4,90
mit einer Kugel Vanilleeis*

*Warmer Apfelstrudel 5,90
mit Vanilleeis und Sahne*



*Pfirsich-Maracuja Parfait 6,90
auf Erdbeer-Rhabarberkompott,
mit frischer Minze und Hippengebäck*

*Dunkles Schokoladenmousse 6,90
auf einem Eierlikör-Vanillespiegel,
mit frischen Feigen und Heidelbeeren*