pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Pittoresk

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant des vier Sterne Hotel Am Schloss Aurich begrüßen zu dürfen.

Das Hotel ist ein Haus mit langer Geschichte und war bereits im 12. Jahrhundert Herrschaftsresidenz der Oldenburger Grafen und galt über die Jahre hinweg als ein besonders eleganter Ort des Treffens und Herrschens. 1885 wurde das Gebäude nach einer vollständigen Zerstörung neu aufgebaut und gilt seither als Meisterwerk der Baukunst und als eines der schönsten Gebäude Aurichs.
Seit dieser Zeit wird das Gebäude vorrangig zur Unterbringung von Gästen und zur Ausrichtung von Festen genutzt.

Seit dem Jahr 2012 wird das Haus erfolgreich unter dem Namen „Hotel Am Schloss Aurich“ von den zwei Auricher Familien Krüger und Bohlen geführt und stets weiterentwickelt.
Es ist die Philosophie und der Anspruch des gesamten Teams allen Gästen eine besondere Zeit in Aurich zu schenken.

Der Fokus des Restaurants liegt auf dem besinnlichen Genuss unserer kulinarischen Köstlichkeiten.
Aus diesem Grund lässt sich die Atmosphäre hervorragend mit dem Namen „Pittoresk“ beschreiben, welcher malerisch, beschaulich und friedvoll bedeutet.
Die fachkundige Beratung zu unseren hochwertigen, regionalen Speisen, sowie besonderen Getränken und einem Weinangebot aus aller Welt wird Ihren Aufenthalt abrunden.
Im Falle einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Anmerkung bitten wir Sie, unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen.

In regelmäßigen Abständen werden besondere Themenabende im Restaurant und im Hotel veranstaltet. Schauen Sie bei Interesse gerne in unseren kulinarischen Kalender.

Wir wünschen Ihnen ein besonderes Erlebnis und einen Guten Appetit!

Ihr Team vom Hotel Am Schloss Aurich

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Menüempfehlung

Greetsieler Krabbensuppe

Cognac | Greetsieler Nordseekrabben | Baguette

* * * *

Schollenfilet „Friesen Art"

in Eihülle gebraten | überbacken mit Krabben, Kresse & Soße Hollandaise |
grüne Bohnen im Speckmantel | Bratkartoffeln

oder

Schweinesteak „Friesen Art"

überbacken mit Krabben, Kresse & Soße Hollandaise | grüne Bohnen im Speckmantel | Bratkartoffeln

* * * *

Zitronengras-Creme Brûlée

Joghurt-Holunderbeereis | Beerenfrüchte

43,90

Gericht des Monats

„Mont Blanc"

Schweinemedaillons | Birne mit Gorgonzola überbacken | Walnüsse |
Rahmnudeln mit Knoblauch | Beilagensalat 28,90

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Ciabatta | Tomaten-Zwiebel-Concassèe | Rucola | Parmesan 9,90

Ziegenfrischkäse

überbacken mit Honig und Sesam | Birnen-Chutney | frische Mango | Blattsalate in hausgemachtem Himbeerdressing | Couscous | Ciabatta-Chips 16,90

Rote Beete Carpaccio

Blattsalate in hausgemachtem Himbeerdressing | Birnen-Chutney | Couscous | geröstete Nuss-Mischung | Ciabatta-Chips 14,90

Ostfriesen Tapas zum Teilen

Emder Matjes | Greetsieler Nordseekrabben | Fehntjer Mettwurst | cremiger Frischkäse aus Aurich | Ostfriesisches Schwarzbrot | gesalzene Butter 19,90

Beilagensalat

Möhrensalat | Gurkensalat | Krautsalat | Blattsalate | Joghurt-Parmesan-Dressing 5,50

Suppen*

Grüne Erbsencremesuppe

Parmaschinken-Chip | Kräuterschmand | Baguette 8,90

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Maultasche mit Spinat-Ricotta-Füllung | Gemüsestreifen | Kräuter | Baguette 8,90

Französische Zwiebelsuppe

verfeinert mit Chardonnay, Curry & Oregano | überbackenes Käsecroûton | Baguette 7,90

Greetsieler Krabbensuppe

Greetsieler Nordseekrabben | verfeinert mit Cognac | Baguette 9,90

Salate

Vital-Salat

Möhrensalat | Gurkensalat | Krautsalat | Blattsalat | frische Früchte | geröstete Nuss-Mischung | gekochtes Ei | gebratene Putenbruststreifen | hausgemachtem Joghurt-Parmesan-Dressing | Ciabatta 19,90

Falafel-Salat

Möhrensalat | Gurkensalat | Krautsalat | Blattsalat | Couscous | geröstete Nuss-Mischung | hausgemachtem Himbeerdressing | Falafel | Ciabatta 17,90

Vegetarisch Vegan * Kleinere Portionsgröße (-2,50)

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Vegetarisch | Vegan

Tagliatelle mit Burrata

hausgemachte Tagliatelle | gebackene Burrata | eingelegte und getrocknete Tomaten | Knoblauch | Frühlingslauch | Rucola | Beilagensalat 19,90

Süßkartoffel-Gnocchi

Knoblauch | Ratatouille | schwarze Oliven | Rucola | Guacamole | Beilagensalat 19,90

Linsencurry

Süßkartoffeln | Linsen | Erbsen | Paprika | pikante Curry-Kokossoße | geröstete Nuss-Mischung | Kartoffelpüree mit Kartoffelstroh | Apfelstreifen 18,90

Italienische Gemüsepfanne

Pfannengemüse mit Bambussprossen und Soja Soße | gebackene Champignons | geröstete Pinienkerne | Rosmarinkartoffeln | Guacamole 18,90

Gebratene Champignons

gebratene Polenta-Schnitten | eingelegte und getrocknete Tomaten | Knoblauch | Petersilie | Walnüsse 17,90

Fisch

Schollenfilet „Friesen Art"

in Eihülle gebraten | überbacken mit Krabben, Kresse & Soße Hollandaise | grüne Bohnen im Speckmantel | Bratkartoffeln 28,90

Schollenfilet

in Eihülle gebraten | gefüllt mit Gemüsestreifen & Nordseekrabben | Krabben-Dill-Soße | Bratkartoffeln | Beilagensalat 28,90

Greetsieler Nordseekrabben

auf gebuttertem Schwarzbrot | Spiegeleier | rote Zwiebeln | Salatbouquet 28,90

Matjes „Hausfrauen Art"

Emder Matjesfilets | Apfel-Zwiebel-Sahnesoße | Zwiebelringe | Butterbohnen | Bratkartoffeln 21,90

Lachsfilet vom Grill

überbacken mit Dijon-Senf-Kruste | Blattspinat in Rahm | Kartoffelpüree 29,90

Tagliatelle mit Lachs

hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Butter | gebratene Riesengarnele | Rucola | Parmesan | Beilagensalat 27,90

Fischfiletteller

Zander | Scholle | Lachs | Wolfsbarsch | Riesengarnele | Krabben-Dill-Soße | Bratkartoffeln | Beilagensalat 29,90

Vegetarisch Vegan

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Fleisch

Hausgemachte Rinderroulade

Rotweinsoße | ostfriesischer Apfel-Rotkohl | Kartoffelpüree 23,90

Schweinefiletmedaillons

Calvados-Soße | Brokkoli | hausgemachte Mandelkroketten 27,90

Schweinesteak „Friesen Art"

überbacken mit Krabben, Kresse & Soße Hollandaise | grüne Bohnen im Speckmantel | Bratkartoffeln 28,90

Wiener Kalbsschnitzel

von der Kalbsoberschale | Zitronenecken | Pommes Frites | Beilagensalat 29,90

Lammrücken

rosa gebraten | überbacken mit Dijon-Senf-Kruste | Thymiansoße | grüne Bohnen im Speckmantel | hausgemachte Mandelkroketten 30,90

Putensteak „Melba"

überbacken mit Ananas, Pfirsich, Käse & Soße Hollandaise | Kartoffelkroketten | Preiselbeeren | Beilagensalat 24,90

Maishähnchenbrust

Soße Hollandaise | Baby-Möhren | hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Butter 26,90

Steaks

Grill-Mix-Teller

Rinderfilet | Rumpsteak | Schweinefilet | Café de Paris Butter | Paprikasoße | Curryreis | Steak-House-Pommes | Beilagensalat 33,90

Pfeffersteak

250g Rumpsteak vom argentinischen Rind | pikante Pfeffersoße | Grilltomate | Steak-House-Pommes | Beilagensalat 33,90

Dijon-Senf-Steak

200g Rumpsteak | überbacken mit Dijon-Senf-Kruste | Café de Paris Butter | Bratkartoffeln | Kartoffelstroh 31,90

Surf & Turf

250g Rumpsteak vom argentinischen Rind | gebratene Riesengarnelen | Café de Paris Butter | Blattspinat in Rahm | Kartoffelpüree | Kartoffelstroh 38,90

Filet Mignon

160g Filetsteak vom argentinischen Rind | Café de Paris Butter | Grilltomate | Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Beilagensalat 38,90

Master Steak

200g Filetsteak vom argentinischen Rind | Café de Paris Butter | Grilltomate | grüne Bohnen im Speckmantel | Rosmarinkartoffeln | Sauerrahm 43,90

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Dessert

Dreierlei Schokolade

Brownies | dunkles Schokoladeneis | Schokoladenkeks-Crumble | Karamellsoße | Beerenfrüchte 9,50

Mandel-Parfait

Amarenakirschen | Beerenfrüchte | Orangenkeks | gebrannte Mandeln 9,90

Tartlett

gefüllt mit Zitronenmousse und Nusscreme | Tonkabohnen-Ganache 8,90

Zitronengras-Creme Brûlée

Joghurt-Holunderbeereis | Beerenfrüchte 9,50

Dessert des Monats

Florentiner Mandelkuchen

Erdbeerschaum | Beerenfrüchte | Vanilleeis 6,90

Eiscreme

Toffee Becher

Toffeeeis | Mozartkugeleis | karamellisierte Haselnüsse | Karamellsoße | Amaretti-Brösel | Schlagrahm 9,50

Walnuss Becher

Schokoladeneis | Walnusseis | Eierlikör | Schlagrahm | Waffelkeks 8,50

Sanddorn Becher

Sanddorneis | Schokoladeneis | Früchte in Sanddornrum eingelegt | Schlagrahm | Waffelkeks 8,50

Amaretti-Kugel

Vanilleeis | Amarettibrösel | Karamellspiegel 7,50

Eis mit Heiß

Vanilleeis | Schlagrahm | wahlweise mit heißen Kirschen, heißen Himbeeren oder warmer Schokoladensoße 7,90

Eissorten nach Wahl

Vanilleeis | Schokoladeneis | Erdbeereis | Dunkle Schokolade | Toffeeeis | Mozartkugeleis | Walnusseis | Mangosorbet | Joghurt-Holunderbeereis Kugel 2,00

Vegetarisch Vegan