

*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

Menüempfehlung

Spargelcremesuppe

grüner Spargel | Mandelsahne | Baguette

8,50

* * * *

Spargel mit Räucherlachs

200g Nienburger Stangenspargel | Norwegischer Räucherlachs |
Soße Hollandaise | Honig- Dill Soße | Kartoffelrösti

28,90

Oder

Spargel mit Rinderroulade

200g Nienburger Stangenspargel | gefüllte Rinderroulade
| Soße Hollandaise | Bratensoße | Salzkartoffeln

28,90

* * * *

Tonkabohnen Mascarponecreme

Tonkabohnen Mascarponecreme | Heidelbeerkompott
| Schokoladencookie

7,90

44,90 pro Person



Vegetarisch



Vegan

Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

grüner Spargel | Mandelsahne | Baguette

mit Krabben 9,90
ohne Krabben 8,50

Spargel

200g Nienburger Spargel

zerlassene Butter | Soße Choron | Soße Hollandaise | Salzkartoffeln 17,90

300g Nienburger Spargel

zerlassene Butter | Soße Choron | Soße Hollandaise | Salzkartoffeln 23,90

Beilagen zum Spargel

Geräucherter Ostfriesischer Kernschinken oder Kochschinken 9,90

Paniertes Schweineschnitzel 9,90

Paniertes Kalbschnitzel 14,90

Gegrillte Schweinemedallions | Kräuterbutter 12,90

200g Rumpsteak | Kräuterbutter 17,90

160g Rinderfiletsteak | Kräuterbutter 22,90

Gebratenes Lachsfilet | überbacken mit Dijon-Senf-kruste 14,90

300g Nienburger Stangenspargel als Beilage 17,90

Gericht des Monats

Mai-Schollen

fangfrische junge Schollen in Butter
gebraten | zerlassene Butter |
Salzkartoffeln | Beilagensalat

27,90

Mai-Schollen mit Spargel

fangfrische junge Schollen in Butter gebraten |
200g Nienburger Stangenspargel | zerlassene
Butter | Soße Choron | Soße Hollandaise |
Salzkartoffeln

30,90



Vegetarisch



Vegan

Vorspeisen

Bruschetta

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

Ziegenfrischkäse-Taler

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

Rote Beete Carpaccio

Rote Beete | Blattsalate in
hausgemachtem Himbeerdressing |
Birnen-Chutney | Couscous | geröstete
Nuss-Mischung 14,90

Ostfriesen Tapas zum Teilen

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



für eine Person 10,90

Beilagensalat

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

Suppen*

Tomatencremesuppe

Frühlingslauch | Baguette 7,90

Geflügelkraftbrühe

Eierstich | Gemüsestreifen |
Hühnerfleisch 8,90

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)

Vegetarisch | Vegan

Tagliatelle mit Burrata

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



Hausgemachte Gnocchi

Hausgemachte Gnocchi | Champignons | Rahmsauce | Frühlingslauch | Rucola | 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 Sojasauce | gebackene Champignons | geröstete Pinienkerne | Rosmarinkartoffeln | Guacamole 18,90

Vegetarisch Mediterran

Pikantes Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce | Zucchini-Spaghetti | gebackener Hirtenkäse | Beilagensalat 19,90

Fisch

Schollenfilet

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

Greetsieler Nordseekrabben

auf gebuttertem Schwarzbrot | Spiegeleier | rote Zwiebeln | Salatbouquet Tagespreis

Matjes „Hausfrauen Art“

Ender Matjesfilets | Hausfrauensauce | Zwiebelringe | Butterbohnen | Bratkartoffeln 21,90

Lachsfilet vom Grill

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



Tagliatelle mit Lachs

hausgemachte Tagliatelle mit Pesto | Lachs | gebratene Riesengarnele | Rucola | Cherrytomaten | Parmesan | Beilagensalat 27,90

Fischfiletteller

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

Fleisch

Hausgemachte Rinderroulade

Rotweinsauce | ostfriesischer Apfel-Rotkohl
| Kartoffelpüree 23,90

Schweinefiletmedaillons

Café de Paris Butter | Rahmchampignons |
Marktgemüse | knusprige Bratkartoffeln 27,90

Wiener Kalbsschnitzel

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

Lammrücken

rosa gebraten | überbacken mit Dijon-
Senf-Kruste | Thymiansauce | grüne
Bohnen im Speckmantel |
Rosmarinkartoffeln 30,90

Putensteak „Melba“

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

Maishähnchenbrust

Sauce Hollandaise | Marktgemüse |
hausgemachte Tagliatelle mit Pesto 26,90



Steaks

Grill-Mix-Teller

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



Pfeffersteak

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

Dijon-Senf-Steak

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

Dessert

Schokolade trifft Vanille

Schokoladentörtchen | Salziger
schokoladen Crumble | Beerenfrüchte |
veganes Vanille Eis 8,90

Crème Brûlée

grünes Apfel Sorbet | karamellisierte
Apfelspalten 9,50

Gebackener Cheesecake

mit Blaubeerfüllung |
Heidelbeerkompott | Physalis |
Schlagrahm 8,90

Dessertvariation

Cheesecake mit Blaubeerfüllung |
Mango Kompott | Weißes Schokoladen
Eis | Butter Crumble | Erdbeere 12,90

Dessert des Monats

Tonkabohnen-

Mascarponecreme

Tonkabohnen-Mascarponecreme |
Heidelbeerkompott |
Schokoladencookie 7,90



Eiscreme

Erdbeer Becher

Vanilleeis | frische Erdbeeren in
Grand Marnier | Schlagrahm | Minze
| Waffelkeks 9,90

Walnuss Becher

Schokoladeneis | Walnusseis |
Eierlikör | Schlagrahm | Waffelkeks 8,90

Schokoladen Duo

weißes Schokoladeneis | dunkles
Schokoladeneis | Schokoladensoße |
Buttercrumble | Schlagrahm 8,90

Veganer Eisbecher

Mangosorbet | grünes Apfelsorbet |
Obstsalat | Erdbeeren 8,50

Amaretti-Kugel

Vanilleeis | Amarettibrösel |
Karamellspiegel 7,90

Eis mit Heiß

Vanilleeis | Schlagrahm | wahlweise
mit heißen Kirschen, heißen
Himbeeren oder warmer
Schokoladensoße 8,50

Eissorten nach Wahl

Vanilleeis  | Schokoladeneis  |
Erdbeereis  | Walnusseis  |
Dunkles Schokoladeneis  | Kugel 2,10
Weißes Schokoladeneis  | Sahne
Mangosorbet  | Veganes
Vanille Eis  | Grünes Apfelsorbet  0,80



Vegetarisch



Vegan