

*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

### *Pfifferling Rahmsuppe*

Sahnehaube | Frühlingslauch

8,90

\* \* \* \*

### *Zanderfilet*

In Butter gebraten | Sauce Hollandaise |

auf gebratenen Würfelkartoffeln | frische Pfifferlinge | Frühlingslauch | Kirschtomaten

30,90

Oder

### *Zwei bardierte Schweinemedallions*

vom Grill | Sauce Hollandaise |

auf gebratenen Würfelkartoffeln | frische Pfifferlinge | Frühlingslauch | Kirschtomaten

30,90

\* \* \* \*

### *Erdbeer Tiramisu*

Löffelbiskuit | Kakapulver | Minze

8,90

*47,90 pro Person*

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag von 1,00 € pro Gericht.



*Vegetarisch*



*Vegan*

## Saisonales

### Vorspeisen:

#### *Pfifferling Rahmsuppe*

Sahnehaube | Frühlingslauch

8,90

#### *Pfifferling Bruschetta*

Geröstetes Ciabatta | Frischkäse | gebratene Pfifferlinge | Rucola | Parmesan

11,90

### Hauptgerichte

#### *Hausgemachte Tagliatelle*

Sahnesoße | frische Pfifferlinge | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Rucola | Salat

21,90

#### *180g Rumpsteak vom Grill*

Gebratene frische Pfifferlinge | Grilltomate | Café de Paris Butter | Rosmarinkartoffeln

34,90

Gerne servieren wir auf Nachfrage zu all unseren Gerichten  
eine Portion Pfifferlinge (150 g)

10,90

### Gericht des Monats

#### *Bardierte Hähnchenbrust vom Grill*

Gebratene frische Pfifferlinge | Sauce Hollandaise | Rosmarinkartoffeln

29,90

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag von 1,00 € pro Gericht.

## 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 | hausgemachtes  
Joghurt-Parmesan-Dressing | Ciabatta 19,90

### Falafel-Salat

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

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag von 1,00 € pro Gericht.



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

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag von 1,00 € pro Gericht.

## 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



Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag  
von 1,00 € pro Gericht.

## 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 Apfelsorbet | karamellierte  
Apfelspalten 9,50

### Panna Cotta Crème

Weißer Schokoladen – Mango Soße |  
mit Grand Marnier marinierte  
Erdbeeren 8,90

### Macadamia Nuss Parfait

Weißer Schokoladen - Mango Soße |  
Buttercrumble | Beerenfrüchte 9,50

## Dessert des Monats

### Erdbeer Tiramisu

Löffelbiskuit | Kakaopulver | Minze 8,90

## 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

### Eisarten nach Wahl

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

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preisaufschlag von 1,00 € pro Gericht.