

*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

Wildkraft-Consommé

Kräuterpfannkuchenstreifen | gebratene Champignonscheiben

8,90

* * * *

Rotbarschfilet

auf der Haut gebraten | Zitronen-Buttersoße |

Rahmwirsing | Dauphinkartoffeln

32,90

Oder

Geschmorter Wildschweinbraten

Preiselbeersauce | Rahmwirsing | hausgemachte Butterspätzle

32,90

* * * *

Winterliches Tiramisu

Orangen-Mascarpone-Creme

8,90

49,90 pro Person

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



Vegetarisch



Vegan

Wildkarte

Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Zwiebellauch | Kürbiskernöl

mit Krabben 8,90
10,30

Pastrami von der Rinderbrust

Feldsalat | Bratapfel-Dressing | Cranberries | Butterkugeln | Walnussbrot

18,90

Hauptgerichte

Pikantes Hirschragout

In Rotweinsauce mit Waldpilzen | hausgemachter Apfelrotkohl | Rotweinbirne | gebratene Serviettenknödel

31,90

Hirschrücken

mit Nusskruste überbacken | Preiselbeersauce | Wirsingkohlrouladen | Dauphinkartoffeln

39,90

Wildteller „Hotel Am Schloss Aurich“

Geschmorte Entenbrust | Wildschweinbraten | Hirschrückenmedaillon | Preiselbeersauce | Mandelbrokkoli | hausgemachte Butterspätzle

38,90

Brust und Keule von der Grillente

hausgemachter Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Orangensauce

32,90

Gericht des Monats

Geschmorte Tranchen von der Hirschkalbskeule

Rotweinbirne | Preiselbeersauce | Wirsingkohlroulade | Dauphinkartoffeln

33,90

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

Emder 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.



Vegetarisch



Vegan

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

Oldenburger Grünkohlterrier

mit Hafergrütze geschmort | Kassler |
Pinkel | Mettwurst | Bauchfleisch |
Petersilienkartoffeln | Senf 25,90

Oldenburger Grünkohl mit

gebratener Entenkeule

mit Hafergrütze geschmort | Pinkel |
Bratkartoffeln | Senf 28,90

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 Vanilleeis 8,90

Lebkuchen Crème Brûlée

Bratapfeleis | Zwetschgen Kompott 9,50

Marillen-Quark-Knödel

Zwetschgen Kompott | Eierpunscheis 9,50

Vegane Panna Cotta

Weißer Schokoladen-Mango-Soße |
Buttercrumble | Beerenfrüchte 8,90

Zwei gebackene Apfelringe

Gebrannte Mandeleis | Vanillesoße |
Beerenfrüchte 9,50

Dessert des Monats

Winterliches Tiramisu

Orangen-Mascarpone-Creme 8,90

Eiscreme

Walnuss Becher

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

Weihnachtsstraum

Eierpunscheis | Creme Catalaneis |
Marzipan Pralinen Eis |
Mandelcrunch | Schlagrahm |
Hippengebäck 9,50

Veganer Eisbecher

Dunkle Schokoladen Eis | Vanille Eis
| Schokoladensoße |
Bananenscheiben 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 | Bratapfel Eis  |
Creme Catalan Eis | Eierpunscheis | Kugel
Gebrannte mandeleis | Marzipan-
Pralinen-Eis Sahne
0,80

Alle unsere Eissorten sind Vegetarisch.

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



Vegetarisch



Vegan