



*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 | 8,90  |
| mit Krabben                 | 10,30 |

#### Pastrami von der Rinderbrust

|   |       |
|---|-------|
| Feldsalat   Bratapfel-Dressing   Cranberries   Butterkugeln   Walnussbrot | 18,90 |
|---|-------|

### Hauptgerichte

#### Pikantes Hirschartgout

|   |       |
|---|-------|
| In Rotweinsoße mit Waldpilzen   hausgemachter Apfelsrotkohl   Rotweinbirne   gebratene Serviettenknödel | 31,90 |
|---|-------|

#### Hirschrücken

|   |       |
|---|-------|
| mit Nusskruste überbacken   Preiselbeersoße   Wirsingkohlrouladen   Dauphinkartoffeln | 39,90 |
|---|-------|

#### Wildteller „Hotel Am Schloss Aurich“

|   |       |
|---|-------|
| Geschmorte Entenbrust   Wildschweinbraten   Hirschrückenmedaillon   Preiselbeersoße   Mandelbrokkoli   hausgemachte Butterspätzle | 38,90 |
|---|-------|

#### Brust und Keule von der Grillente

|  |       |
|--|-------|
| hausgemachter Apfelsrotkohl   Kartoffelklöße   Orangensoße | 32,90 |
|--|-------|

### Gericht des Monats

#### Geschmorte Tranchen von der Hirschkalbskeule

|  |       |
|--|-------|
| Rotweinbirne   Preiselbeersoße   Wirsingkohlrouladen   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 Himbeer Dressing | Couscous 16,90

### Rote Beete Carpaccio

Rote Beete | Blattsalate in hausgemachtem Himbeer Dressing | 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 | Blattsalat | Joghurt-Parmesan-Dressing 5,50

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

## 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 Nordseekräbchen | 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 Himbeer Dressing | 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 | Rahmsoße | 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 Sojasoße | gebackene Champignons | geröstete Pinienkerne | Rosmarinkartoffeln | Guacamole 18,90

### Vegetarisch Mediterran

Pikantes Ratatouille-Gemüse in Tomatensoße | 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“

Emder Matjesfilets | Hausfrauensoße | 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

Rotweinsoße | 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 | Thymiansoße | grüne  
Bohnen im Speckmantel |  
Rosmarinkartoffeln 30,90

### Putensteak „Melba“

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

### Maishähnchenbrust

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

### Oldenburger Grünkohlteller

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

### Oldenburger Grünkohl mit gebratener Entenkeule

mit Hafergrütze geschmorrt | 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 |  
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 |  
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

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

### Zwei gebackene Apfelfringe

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

### Weihnachtstraum

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 | Kugel 2,10 |
| Creme Catalan Eis   Eierpunscheis   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