

*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

Pastrami vom Reh

Feldsalat | Bratapfeldressing | Croûtons |
Preiselbeeren | Baguette



8,90

* * * *

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Café de Paris Butter | Rahmwirsing | Schwenkkartoffeln



28,90

oder

Gebratene Maishähnchenbrust

Café de Paris Butter | Rahmwirsing | Schwenkkartoffeln



28,90

* * * *

Gebackene Apfelringe

Kirschsorbet, Beerenkompott



8,90

44,90



Vegetarisch



Vegan

Wildkarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe*



Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Lauch | Baguette

mit Krabben 10,90
ohne Krabben 8,90

Waldpilzquiche mit Pastrami vom Reh

Feldsalat | Bratapfeldressing

18,90

Hauptgänge

Oldenburger Grünkohl mit gebratener Entenkeule

Bratkartoffeln | Senf

28,90

Pikantes Hirschragout

in Rotweinsauce mit Waldpilzen | hausgemachter Apfelrotkohl | Haselnuss-Spätzle | Preiselbeer-Birne

30,90

Brust und Keule von der Grill - Ente

Hausgemachter Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Orangensauce

31,90

Wildteller „Hotel Am Schloss Aurich“

Entenbrust | geschmorter Hirschbraten | Wildschweinmedaillon | hausgemachter Apfelrotkohl | Haselnuss-Spätzle | Preiselbeer-Birne | Waldpilzsoße

37,90

Medaillons vom gespicktem Wildschweinsrücken

Rosenkohl | Haselnuss-Spätzle | Preiselbeer-Birne | Waldpilzsoße

38,90

Gericht des Monats

Geschmorte Tranchen von der Hirschkalbskeule

pikante Waldpilzsaucе | Preiselbeer-Birne | Mandelbrokkoli | Dauphine-Kartoffeln

32,90



Vegetarisch



Vegan

* Kleinere Portionsgröße (-2,50)

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

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Maultasche mit Spinat-
Ricotta-Füllung | Gemüstreifen |
Kräuter | Baguette 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 und getrocknete Tomaten | Knoblauch | Frühlingslauch | Rucola | Beilagensalat 19,90



Hausgemachte Gnocchi

Hausgemachte Gnocchi | Knoblauch | getrocknete Tomaten | Ratatouille | 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

Gebratene Champignons

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

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 | 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 in Trüffel-Butter | Lachs | gebratene Riesengarnele | Rucola | Cherrytomaten | Parmesan | Beilagensalat 27,90

Fischfiletteller

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



Vegetarisch



Vegan

Fleisch

Hausgemachte Rinderroulade

Rotweinsauce | ostfriesischer Apfel-Rotkohl
| Kartoffelpüree 23,90

Oldenburger Grünkohlteller

Kassler | Pinkel | Kochwurst |
Bauchfleisch | Petersilienkartoffeln | Senf 25,90

Schweinefiletmedaillons

Café de Paris Butter | Rahmchampignons |
Brokkoli | hausgemachte Mandelkroketten 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 | hausgemachte
Mandelkroketten 30,90

Putensteak „Melba“

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

Maishähnchenbrust

Sauce Hollandaise | Baby-Möhren |
hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Butter 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

Gebackene Apfelringe

Kirschsorbet, Beerenkompott 8,90

alternativ mit veganen Apfelringen 

Schwedisches Biskvi

Biskuit | Schokoladenbuttercreme |
Beerenfrüchte | Schokoladencrumble |
Pistazieneis 8,90



Dessertvariation für Zwei

Gebackene Apfelringe | Schwedisches
Biskvi | Schokoladencrumble | Zimt-
Zwetschgen | Pistazieneis 16,90

Winterliches Crème Brûlée

Walnusseis | Beerenfrüchte 9,50

Dessert des Monats

Mousse au Chocolat

Fleur de Sell 6,90



Eiscreme

Toffeee Becher

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

Walnuss Becher

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

Winter-Parfait

Spekulatius-Mandelparfait |
Zimt-Zwetschgen | Ostfriesische
Neujahrskuchenröllchen 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

Eisorten nach Wahl

Vanilleeis  | Schokoladeneis  |
Erdbeereis  | Walnusseis  | Kugel 2,00
Toffeeeis  | Mozartkugleis  | Sahne 0,80
Mangosorbet  | Pistazieneis  |
Kirschsorbet 