

*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

Champignonessenz

überbacken mit einer Curry-Ei-Sahne Haube

8,90

* * * *

Landerfilet

im Kartoffelmantel gebraten | Rahmspinat |
Kartoffel-Serrano-Taler

32,90

oder

Hähnchenbrust und Schweinefiletmedaillon

vom Grill | gebratener wilder Brokkoli |
Kartoffel-Serrano-Taler | Rahmchampignons

32,90

* * * *

Heidelbeer-Tiramisu

Heidelbeerkompott | Mascarpone Creme | Löffelbiskuit

7,90

48,90 pro Person

Frühlingskarte

Hauptgerichte

Holzfällersteak

Schweinerückensteak vom Grill | Röstzwiebel-Butter | Bratkartoffeln | geschmorte Zwiebeln | Beilagensalat

22,90

Putensteak „Marrakesch“

Putensteak | Pikante Currysauce | Sauce Hollandaise | Reis-Timbale | gedünstete Apfelspalten | Preiselbeeren | Beilagensalat

24,90

Mont Blanc

Schweinemedallions mit Birne und Gorgonzola überbacken | Walnüsse | Tagliatelle in Knoblauchrahmsauce | Beilagensalat

28,90

Gericht des Monats

Scholle „Finkenwerder Art“

im Ganzen gebraten | Speckstippe | Buttersauce | Petersilienkartoffeln | Beilagensalat

28,90

Vorspeisen

Bruschetta*

geröstetes Ciabatta | Tomaten-Zwiebel-
Concassée | Rucola | Parmesan 9,90
*auch vegan erhältlich

Ziegenfrischkäse-Taler

gebacken in Panko Panade |
Wildkräutersalat | Granatapfelkerne |
Mango Dip | Honig-Senf Dressing 16,90

Vitello von der Kalbskeule

tomatisierte Thunfisch Mayonnaise |
Kapernäpfel | Rucola | Baguette 18,90

Räucherlachstartar

Pumpernickel | geriebener Meerrettich |
Wildkräutersalat | Honig-Senf Dressing 18,90

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

Suppen*

Tomatencremesuppe

Frühlingslauch | Baguette 7,90

Suppe vom Babyfeldsalat

Räuchertofu-Würfel | Croutons | Kresse |
Baguette 8,50

Greetsieler Krabbensuppe

Greetsieler Nordseekrabben | verfeinert
mit Cognac | Baguette 9,90

Beilagensalat

Coleslaw Salat, Bauernsalat,
Wildkräutersalat, Thousand-Island
Dressing, Croutons 5,50

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



Vegetarisch



Vegan * Kleinere Portionsgröße (-2,50)

Vegetarisch | Vegan

Veganer Cheese Burger

hausgemachtes Patty mit
Kidneybohnen und Haferflocken |
Laugen Bun | veganer Käse | Tomaten
| Gurken | Rote Zwiebeln | Guacamole
| Süßkartoffelpommes | vegane
Sourcream 21,90

Gebackener Hirtenkäse

Mango Dip | gebratener wilder Brokkoli
| Süßkartoffelpüree | Kartoffelstroh 18,90

Hausgemachte Tagliatelle

Knoblauch-Rahmsoße | gebratener
wilder Brokkoli | Cherry Tomaten |
Zitronenecken | Beilagensalat 19,90

Bowls

Burrata Bowl

Quinoa | Burrata | Coleslaw | Tomate |
Gurke | Edamame | Wildkräutersalat |
Früchte | Sesam | Thousand-Island-
Dressing 21,90

Vegane Bowl

Quinoa | vegane Chicken Sticks |
Tomate | Gurke | Radieschen |
Edamame | Wildkräutersalat | Früchte
| Geröstete Nussmischung | Kräuter
Vinaigrette 21,90

Fisch

Lachsfilet vom Grill

Zitronen-Butter Soße | gebratener
wilder Brokkoli | Süßkartoffelpüree |
Kartoffelstroh | Sesam 29,90

Fischfiletteller

Zander | Scholle | Lachs | Wolfsbarsch
| Riesengarnele | Zitronen-Buttersoße
| Bratkartoffeln | Beilagensalat 30,90

Schollenfilet

in Kräuter-Eihülle gebraten |
Rahmspinat | hausgemachte
Tagliatelle | Zitronenecken 28,90

Matjes „Hausfrauen Art“

Emder Matjesfilets | Hausfrauensoße |
Butterbohnen | Zwiebelringe |
Bratkartoffeln 21,90

Küstenteller

Räucherlachs | Matjesfilet |
Nordseekrabben | Hausfrauensoße |
Zwiebelringe | Bratkartoffeln |
Kräuterrührei 30,90

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



Vegetarisch



Vegan

Fleisch

Hausgemachte Rinderroulade

Rotweinsauce | ostfriesischer Apfelrotkohl |
Kartoffelpüree | Kartoffelstroh 24,90

Barderte Schweinefilet- medaillons

vom Grill | Röstzwiebel-Butter |
Rahmchampignons | Mandel-Brokkoli |
Fingermöhren | Bratkartoffeln 28,90

Wiener Kalbsschnitzel

von der Kalbsoberschale | Zitronenecken |
gefüllte Preiselbeer-Birne | Bratkartoffeln |
Bauernsalat 29,90

Lammrücken

rosa gebraten | überbacken mit Kräuter-
Senf-Kruste | Knoblauch-Rahmsauce |
gebratener wilder Brokkoli |
hausgemachte Tagliatelle 31,90

Putensteak „Melba“

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

Hähnchenmedaillons

vom Grill | Röstzwiebel-Butter | Mandel-
Brokkoli | Fingermöhren |
Süßkartoffelpommes | Sauerrahm 28,90

Steaks

Gourmet Teller

Rinderfilet | Schweinemedallion |
Hähnchenbrust | Röstzwiebel-Butter |
Sauce Hollandaise | Bohnen im
Speckmantel | Kartoffel-Serrano-Taler 34,90

Pfeffersteak

250g Rumpsteak vom argentinischen
Rind | pikante Pfeffersauce | gefüllte
Preiselbeer-Birne | Pommes |
Beilagensalat 33,90

Surf & Turf

250g Rumpsteak vom argentinischen
Rind | gebratene Riesengarnelen |
Röstzwiebel-Butter |
Knoblauchbaguette | Beilagensalat 39,90

Filet Mignon

160g Filetsteak vom argentinischen
Rind | Röstzwiebel-Butter | gebackene
Zwiebelringe | Ofenkartoffel |
Sauerrahm | Beilagensalat 38,90

Master Steak

200g Filetsteak vom argentinischen
Rind | Röstzwiebel-Butter | Bohnen im
Speckmantel | gebratene
Champignons | Ofenkartoffel |
Sauerrahm 43,90

Dessert

Dreierlei Schokolade

Schokoladentörtchen | salziger
Schokoladen-Crumble | dunkles
Schokoladeneis | Heidelbeersoße 8,90

Weißer Schokoladenmousse

Himbeergelee | Butter-Crumble |
Beerenfrüchte 9,50

Pfannkuchen

Schokoladensoße | Vanilleeis |
Beerenfrüchte | Schlagrahm 8,90

Dessert des Monats

Heidelbeer Tiramisu

Heidelbeerkompott | Mascarpone
Creme | Löffelbiskuit 7,90

Dessertwein Empfehlung

Rieslaner Auslese - Reichsrat von Buhl - Pfalz

Qualitätsstufe: VDP Gutswein
und Auslese | Ausbau: 100% 0,375l 31,00
Stahltank | 9,50% vol. | 5cl 4,90
Geschmack: edelsüß

Eiscreme

Nuss Becher

Marzipan-Pralineneis | Pistazieneis |
Haselnuss Crunch | Schlagrahm |
Hippengebäck 8,90

Waldbeeren Becher

Heidelbeereis | Waldbeereis |
Beerenfrüchte | Heidelbeersoße 8,90

Veganer Eisbecher

Dunkles Schokoladeneis | veganes
Vanilleeis | vegane 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

Vegetarische Eissorten

Vanilleeis | Schokoladeneis |
Marzipan-Pralineneis | Pistazieneis Kugel
2,10

Vegane Eissorten

Erdbeereis | dunkles Schokoladeneis Sahne
| Vanilleeis | Heidelbeersorbet | 0,80
Waldfruchtsorbet

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



Vegetarisch



Vegan