

*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

### Spargelcremesuppe

grüner Spargel | Mandelsahne | Baguette

8,90

\* \* \* \*

### Spargel mit Räucherlachs

200g Nienburger Stangenspargel | Norwegischer Räucherlachs |  
Sauce Hollandaise | Honig-Dill Soße | Kartoffelrösti

28,90

oder

### Spargel mit Rinderroulade

200g Nienburger Stangenspargel | gefüllte Rinderroulade |  
Sauce Hollandaise | Bratensoße | Salzkartoffeln

28,90

\* \* \* \*

### Erdbeer Parfait

Mango Kompott | Erdbeeren |  
Minze | gehackte Pistazien

7,90

**44,90 pro Person**

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



Vegetarisch



Vegan

## Spargelkarte

### Vorspeisen

*Spargelcremesuppe* 

grüner Spargel | Mandelsahne | Baguette

8,90

### Spargel

*200g Nienburger Spargel* 

zerlassene Butter | Sauce Choron | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

17,90

*300g Nienburger Spargel* 

zerlassene Butter | Sauce Choron | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

23,90

### Beilagen zum Spargel

Geräucherter Ostfriesischer Kernschinken oder Kochschinken

9,90

Paniertes Schweineschnitzel

9,90

Paniertes Kalbschnitzel

14,90

Gegrillte Schweinemedallions | Kräuterbutter

12,90

200g Rumpsteak | Kräuterbutter

17,90

160g Rinderfiletsteak | Kräuterbutter

22,90

Gebratenes Lachsfilet | überbacken mit Dijon-Senf-Kruste

14,90

300g Nienburger Stangenspargel als Beilage 

17,90

## Gericht des Monats

*Bowl mit Spargel und Spiegelei* 

200g Nienburger Stangenspargel | Ruccola | Spiegelei  
gebratene Champignons | Frühlingslauch | Kräuterkartoffeln | Barbecue Dressing

19,90

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



Vegetarisch



Vegan

## 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

Ender 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 Preiszuschlag von 1,00 € pro Gericht.



Vegetarisch



Vegan \* Kleinere Portionsgröße (-2,50)

## Vegetarisch und 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 | Schweinemedaille |  
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

### Erdbeer Parfait

Mango Kompott | Erdbeeren |  
Minze | gehackte Pistazien 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.   Geschmack: edelsüß	5cl	4,90

## 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

## Eisorten nach Wahl

### Vegetarische Eisorten

Vanilleeis | Schokoladeneis |  
Marzipan-Pralineneis | Pistazieneis Kugel

### Vegane Eisorten

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

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



Vegetarisch



Vegan