

*Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Pittoresk*

Wir freuen uns, euch bei uns im Restaurant des vier Sterne Hauses, 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 unseres Restaurants liegt auf einem ruhigen, bewussten Genusserlebnis unserer kulinarischen Köstlichkeiten.

Diese besondere Atmosphäre lässt sich treffend mit dem Namen „Pittoresk“ beschreiben – ein Begriff, der für malerisch, beschaulich und friedvoll steht.

Unsere fachkundige Beratung zu hochwertigen, regionalen Speisen sowie ausgewählten Getränken und einem internationalen Weinangebot rundet euren Aufenthalt harmonisch ab. Solltet ihr Lebensmittelunverträglichkeiten haben oder besondere Hinweise mitteilen wollen, spricht bitte jederzeit unser Servicepersonal an.

In regelmäßigen Abständen veranstalten wir besondere Themenabende im Restaurant und im Hotel. Bei Interesse laden wir euch herzlich ein, einen Blick in unseren kulinarischen Kalender zu werfen.

Wir wünschen euch ein besonderes Erlebnis und einen guten Appetit!

Euer Team vom Hotel Am Schloss Aurich

Menüempfehlung

Spargelcremesuppe

grüner Spargel | Mandelsahne | Baguette



8,90

* * *

Spargel mit Räucherlachs

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

28,90

oder

Spargel mit Rinderroulade

200 g 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 Preisaufschlag von 1,00 Euro pro Gericht.



Vegetarisch



Vegan

Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

grüner Spargel | Mandelsahne | Baguette



8,90

Spargel

200 g Nienburger Spargel

zerlassene Butter | Sauce Choron | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln



17,90

300 g 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

200 g Rumpsteak | Kräuterbutter

17,90

160 g Rinderfiletsteak | Kräuterbutter

22,90

Gebratenes Lachsfilet | überbacken mit Dijon-Senf-Kruste

14,90

300 g Nienburger Stangenspargel als Beilage 

17,90

Gerichte des Monats

Mai-Schollen

fangfrische junge Schollen in Butter
gebraten | zerlassene Butter |
Salzkartoffeln | Beilagensalat

27,90

Mai-Schollen mit Spargel

fangfrische junge Schollen in Butter gebraten |
200 g Nienburger Stangenspargel | zerlassene
Butter | Sauce Choron | Sauce Hollandaise |
Salzkartoffeln

30,90



Vegetarisch



Vegan

Vorspeisen

Bruschetta*

geröstetes Ciabatta | Tomaten-Zwiebel-
Concassé | Rucola | Parmesan
*auch vegan erhältlich



9,90

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

Geflügelkraftbrühe

Eierstich | Hühnerfleisch |
Graupennudeln | Petersilie

8,90

Greetsieler Krabbensuppe

Greetsieler Nordseekrabben | verfeinert
mit Cognac | Baguette

9,90

kleinere Portionsgröße der Suppen

-2,50

Beilagensalat

Coleslaw | Bauernsalat |
Wildkräutersalat |
Thousand-Island-Dressing | Croutons

5,50

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



Vegetarisch



Vegan

Vegetarisch und Vegan

Veganer Cheese Burger

hausgemachter 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 | Cherrytomaten |
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-Buttersoße | 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 Euro 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 | Schweinemedailon |
Hähnchenbrust | Röstzwiebel-Butter |
Sauce Hollandaise | Bohnen im
Speckmantel | Kartoffel-Serrano-Taler 34,90

Pfeffersteak

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

Surf & Turf

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

Filet Mignon

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

Master Steak

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

Dessert

Dreierlei Schokolade

Schokoladentörtchen | salziger
Schokoladen-Crumble | dunkles
Schokoladeneis | Heidelbeersöße 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 0,375 l 31,00
/ Auslese | Ausbau: 100 %
Stahltank | 9,50 % vol. | 5 cl 4,90
Geschmack: edelsüß

Eiscreme

Nuss-Becher

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

Waldbeeren-Becher

Heidelbeereis | Waldbeereis |
Beerenfrüchte | Heidelbeersöße 8,90

Veganer Eisbecher

dunkles Schokoladeneis | veganes
Vanilleeis | vegane Schokoladensoße
| Bananenscheiben 8,50

Amaretti-Kugel

Vanilleeis | Amaretti-Brösel |
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

Vegane Eissorten 
Erdbeereis | dunkles Schokoladeneis | Sahne 2,10
Vanilleeis | Heidelbeersorbet | 0,80
Waldfruchtsorbet

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

 Vegetarisch  Vegan