

*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, sprecht 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 | Rotweinsauce | 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

17,90

### Gericht des Monats

#### Holländische Doppelmatjes

zarte Doppelfilets | Zwiebelringe | Hausfrauensoße |  
grüne Bohnen | Bratkartoffeln



22,90



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 & 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-Rahmsauce | 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-Buttersauce | gebratener  
wilder Brokkoli | Süßkartoffelpüree |  
Kartoffelstroh | Sesam 29,90

### Fischfiletteller

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

### Schollenfilet

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

### Matjes „Hausfrauen Art“

Ender 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 | Schweinemedaille |  
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

### Weißes 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  
/ Auslese | Ausbau: 100 % 0,375 l 31,00  
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 2,10

### Vegane Eissorten

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

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