

*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

* * *

Wolfsbarschfilet

in Butter gebraten | Sauce Béarnaise | grüner Spargel im Speckmantel | Grilltomate |
Kartoffelrösti

28,90

oder

180g Rumpsteak

in Butter gebraten | Sauce Béarnaise | grüner Spargel im Speckmantel | Grilltomate |
Kartoffelrösti

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 Euro pro Gericht.



Vegetarisch



Vegan

Saisonales

Vorspeisen

Matjesfilet „Schwedische Art“

neue holländische Matjesröllchen mit Preiselbeer-Sahne | Apfelscheiben | Schwarzbrot | Butter 15,90

Holländische Matjes auf Schwarzbrot

auf gebuttertem Schwarzbrot | Hausfrauensoße | Salatgarnitur

15,90

Hauptgerichte

Variation vom Matjes

Sherry-, Räucher- und neuer Matjes | Kartoffelrösti | Preiselbeer-Sahne | Hausfrauensoße | Salatgarnitur

22,90

Matjesfilets „Wiener Art“

Matjesfilets in Mandel-Panade gebraten | Bratkartoffeln | Hausfrauensoße | Salatgarnitur

22,90

Gericht des Monats

Holländische Doppelmatjes

zarte Doppelfilets | Zwiebelringe | Hausfrauensoße | grüne Bohnen | Bratkartoffeln



22,90

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-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“

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

Dünne Scheiben vom

argentinischen Rinderfilet

hausgemachte Tagliatelle in Knoblauch-
Rahmsauce | gebratener wilder Brokkoli |
Cherrytomaten | Beilagensalat 33,90

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

Mediterraner Burger

200g Rindfleisch im orientalischen
Brötchen | rote Zwiebelringe | Bruschetta |
Pesto | Rucola | Steak-House-Pommes |
Weißer BBQ-Dip 22,90

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-Becher

Vanilleeis | frische Erdbeeren
in Grand Marnier | Schlagrahm | Minze | 9,90
Waffelkeks

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

Eisorten nach Wahl

Vegetarische Eisorten

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

Vegane Eisorten

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

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