

*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

Pfifferling-Rahmsuppe

Sahnehaube | Frühlingslauch

8,90

* * *

Gebratenes Lachsfilet

auf Pfifferlingsrisotto | Sauce Hollandaise |
Beilagensalat

30,90

oder

Bardierte Hähnchenbrust vom Grill

auf Pfifferlingsrisotto | Sauce Hollandaise | Beilagensalat

30,90

* * *

Schokoladen- und Mangomousse

Baumkuchen | Erdbeermark | frische Beeren

8,90

47,90 pro Person

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



Vegetarisch



Vegan

Saisonales

Vorspeisen

Pfifferling-Rahmsuppe

Sahnehaube | Frühlingslauch

8,90

Pfifferling-Bruschetta

geröstetes Ciabatta | Frischkäse | gebratene Pfifferlinge | Rucola | Parmesan

11,90

Pfifferling-Carpaccio

Carpaccio vom Rinderfilet | Kräuterrührei | gebratene Pfifferlinge | Rucola | Parmesan

19,90

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Sahnesoße | frische Pfifferlinge | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Rucola | Beilagensalat

21,90

180 g Rumpsteak vom Grill

gebratene Pfifferlinge | Grilltomate | Zwiebelbutter | Rosmarinkartoffeln

34,90

Auf Wunsch servieren wir zu all unseren Gerichten eine Portion gebratene Pfifferlinge (150 g).

10,90

Gericht des Monats

Pfifferling-Bowl

frische, gebratene Pfifferlinge | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Kräuterquark |
Rosmarinkartoffeln | Spiegelei

19,90

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 Tāpas 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

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“

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

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 | 22,90
Weißer BBQ-Dip

Steaks

Gourmet-Teller

Rinderfilet | Schweinemedallion |
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 | Heidelbeersauce 8,90

Schokoladen- & Mangomousse

Baumkuchen | Erdbeermark | frische
Beeren 8,90

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 |
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 | Heidelbeersauce 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 | Sahne 0,80
veganes Vanilleeis | Heidelbeersorbet
| Waldfruchtsorbet

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



Vegetarisch



Vegan