pittoresk
GENUSS RESTAURANT

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

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Menüempfehlung

Wildkraft-Consommé

Kräuterpfannkuchenstreifen | gebratene Champignonscheiben 8,90

* * *

Zanderfilet

auf der Haut gebraten | Kürbisgemüse | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Kürbiskerne | Kürbissoße | hausgemachte Tagliatelle 30,90

oder

Gegrillte Hähnchenbrust im Speckmantel

Kürbisgemüse | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Kürbiskerne | Kürbissoße | Langkornreis 30,90

* * *

Zwetschgen-Kompott

gebranntes Mandeleis | Schlagrahm | Hippenröllchen 8,90

47,90 pro Person

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

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Saisonales

Vorspeisen

Tranchen von der geräucherten Entenbrust

Feldsalat | Balsamico-Dressing | Cumberland-Soße | Ciabatta 16,90

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Frühlingslauch | Kürbiskernöl | Kürbiskerne 8,90

Hauptgerichte

Oldenburger Grünkohlteller

Grünkohl, mit Hafergrütze geschmort | Kasseler | Pinkel | Mettwurst | Bauchfleisch | Petersilienkartoffeln | Senf 25,90

Pikantes Hirschragout

Rotweinsoße | Waldpilze | Preiselbeer-Birne | hausgemachter Rotkohl | Kartoffelklöße 29,90

Brust und Keule von der Grillente

hausgemachter Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Orangensoße 32,90

Medaillons vom Wildschweinrücken

pikante Waldpilzsoße | Preiselbeer-Birne | Rosenkohl | Schupfnudeln 36,90

Wildteller „Hotel am Schloss“

Entenbraten | Wildschweinrückenmedaillon | geschmorter Hirschbraten | hausgemachter Rotkohl | Preiselbeer-Birne | Waldpilzsoße | Dauphine-Kartoffeln 38,90

Gericht des Monats

Tranchen von der geschmorten Hirschkalbskeule

pikante Waldpilzsoße | gefüllter Pfirsich | Mandelbrokkoli | Dauphine-Kartoffeln 32,90

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

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Vorspeisen

Bruschetta*

geröstetes Ciabatta | Tomaten-Zwiebel-Concassé | 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

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

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Vegetarisch & Vegan

Veganer Cheeseburger

hausgemachtes Patty mit Kidneybohnen und Haferflocken | Laugen-Bun | veganer Käse | Tomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Guacamole | Süßkartoffelpommes | vegane Mayonnaise | Curry-Ketchup 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 | gebackene vegane Falafel | 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

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Fleisch

Hausgemachte Rinderroulade

Rotweinsoße | ostfriesischer Apfelrotkohl | Kartoffelpüree | Kartoffelstroh 24,90

Barbierte 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-Rahmsoße | 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

Steaks

Gourmet-Teller

Rinderfilet | Schweinemedaillon | Hähnchenbrust | Röstzwiebel-Butter | Sauce Hollandaise | Bohnen im Speckmantel | Kartoffel-Serrano-Taler 34,90

Pfeffersteak

250 g Rumpsteak vom argentinischen Rind | pikante Pfeffersoße | 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

pittoresk
GENUSS RESTAURANT

Dessert

Dreierlei Schokolade
Schokoladentörtchen | salziger Schokoladen-Crumble | dunkles Schokoladeneis | Heidelbeersoße — 8,90

Gebackene Apfelringe
mit Zimteis | rote Beerengrütze | Vanillesoße — 9,50

Lebkuchen-Crème-Brûlée
gebranntes Mandeleis | Zwetschgenkompott — 9,50

Dessert des Monats

Zwetschgen-Kompott
gebranntes Mandeleis | Schlagrahm | Hippenröllchen — 8,90

Dessertwein-Empfehlung

Rieslaner Auslese - Reichsrat von Buhl – Pfalz
Qualitätsstufe: VDP-Gutswein | Auslese | Ausbau: 100 % Stahltank | 9,5 % vol. | Geschmack: edelsüß

0,375 l 31,00
5 cl 4,90

Eiscreme

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

Waldbeeren-Becher
Heidelbeereis | Waldbeereis | Beerenfrüchte | Heidelbeersoße — 8,90

Spekulatius-Parfait
an Glühweinkirschen | Neujahrsröllchen — 9,50

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 | Zimteis | gebranntes Mandeleis

Vegane Eissorten
Erdbeereis | dunkles Schokoladeneis | Heidelbeersorbet | Waldfruchtsorbet

Kugel 2,10
Sahne 0,80

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

Vegetarisch Vegan