

## *Salat und Antipasti vom Buffet*

*an unserem Salat- und Antipasti-Buffet erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an Salaten der Saison, Antipasti und unsere hausgemachten Dips.*

€ 12,50

## *Unsere hausgemachten Vorspeisen*

*Tomatenkraftbrühe mit frischem Basilikum*

€ 6,00

*Spargelcremesuppe mit frischer Gartenkresse*

€ 6,00

*Speicher's Fischtopf*

€ 8,50

*Zander und Lachs mit Gemüse im Krebsud*

*Tatar vom hausgebeizten Lachs*

€ 11,00

*mit Röstitaler und Meerrettichcreme*

*kcal gesamt für diese Speise: 354,95*

*Gebackener Ziegenfrischkäse auf einem Spargelsalat mit Rucola und Himbeerdressing*

€ 12,50

*Über verwendete Allergene in unseren Speisen können Sie sich in einer extra Speisekarte informieren.*

*HSZ Hotel Speicher am Ziegelsee GmbH, Geschäftsführer Christian Petersen, 19055 Schwerin*

*DE- ÖKO-034*

## *Vegetarische Gerichte*

<i>Vegetarisches Curry</i>	€ 12,50
<i>von saisonalem Gemüse und Basmatiduftreis</i>	
<i>mit Bio-Hähnchen</i>	€ 19,50
<i>„Fettuccini“ mit geschmolzenen Tomaten und Parmesanchips</i>	€ 12,50
<i>Gebackene Aubergine mit saisonalen Gemüse gefüllt,</i>	€ 12,50
<i>Zitronen Cous-Cous und Minze</i>	

## *Saisonale Angebote*

<i>Halbes Pfund Beelitzer Stangenspargel mit hausgemachter</i>	€ 14,50
<i>holländischer Soße und Petersilienkartoffeln</i>	
<i>mit mild geräuchertem Schinken</i>	€ 23,50
<i>mit Kalbsschnitzel</i>	€ 27,50
<i>mit Rumpsteak</i>	€ 29,50
<i>mit Norwegischem Lachssteak</i>	€ 25,50

*Über verwendete Allergene in unseren Speisen können Sie sich in einer extra Speisekarte informieren.*

*HSZ Hotel Speicher am Ziegelsee GmbH, Geschäftsführer Christian Petersen, 19055 Schwerin*

*DE- ÖKO-034*

*Aurum*  
RESTAURANT

*Über verwendete Allergene in unseren Speisen können Sie sich in einer extra Speisekarte informieren.*

*HSZ Hotel Speicher am Ziegelsee GmbH, Geschäftsführer Christian Petersen, 19055 Schwerin*

*DE- ÖKO-034*

## *Speicher's Empfehlung*

zu den nachfolgenden Gerichten gehört als Beilage die Auswahl von unserem Salat- und Antipasti Buffet, sowie wahlweise unsere krossen Bratkartoffeln, kleinen Backkartoffeln oder Basmati-Reis.

bitte fragen Sie nach unserem frischen Tagesgemüse in Bioqualität € 4,00

## *Fisch*

Norwegisches Lachssteak in Kräuterbutter gebraten € 19,50

Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz € 19,50

Gebratene Wismaraner Kutterscholle mit Speckstippe € 19,00

## *Fleisch*

Saltimbocca vom Bio - Hähnchen € 19,50

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren € 22,50

Zartes, gebratenes Saalower Schweinefilet  
mit fruchtiger Kirsch - Pfeffersoße € 19,50

Rumpsteak vom Alpenrind € 24,50  
mit Café de Paris Butter

Über verwendete Allergene in unseren Speisen können Sie sich in einer extra Speisekarte informieren.

HSZ Hotel Speicher am Ziegelsee GmbH, Geschäftsführer Christian Petersen, 19055 Schwerin

DE- ÖKO-034

*Dessertkarte*

*Crème Brûlée von weißer Schokolade  
mit Himbeersoße* 6,50 €

*Frische Erdbeeren  
mit Vanilleis* 6,50 €

*Rosmarinparfait  
an Rhabarbergrütze* 6,50 €

*Bio- Käse vom Hof Medewege  
mit Oliven und Feigensenf* 8,50 €

*1 Kugel Eis (versch. Sorten)* 2,00 €

*Cassis-Sorbet*

*Zitrone*

*Schokolade*

*Vanille*

*Walnuss*

*Pistazie*