

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

*Kalte Tomaten-Paprika-Suppe
mit gerösteten Pinienkernen*

€ 6,00

Pfifferlingssuppe mit Speckwürfeln

€ 6,00

*Speicher's Fischtopf
Zander und Lachs mit Gemüse im Krebsud*

€ 8,50

*Tatar vom hausgebeizten Lachs
mit Röstitaler und Meerrettichcreme
kcal gesamt für diese Speise: 354,95*

€ 11,00

*Gebackener Ziegenfrischkäse mit Melone-Rucola Salat
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 Couscous und Minze</i>	

Saisonale Angebote

<i>Frische gebratene Pfifferlinge mit Kresse Rahm</i>	€ 14,50
<i>und Herzoginkartoffeln</i>	
<i>mit Kalbsschnitzel</i>	€ 27,50
<i>mit Rumpsteak</i>	€ 29,50
<i>mit Norwegischem Lachssteak</i>	€ 25,50
<i>geräucherte Matjesfilet mit Sour Creme</i>	€ 14,50
<i>und neuen Kartoffeln</i>	

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

Saftiges Kotelett vom Saalower Schwein
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 €

*„Frisch und Fruchtig“
Püree von Erdbeere und Rhabarber
mit gesüßtem Bio- Joghurt* 6,50 €

*„Blaubeerbecher“
2 Kugeln Pistazieneis
mit frischen Blaubeeren und Sahne* 6,50 €

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