

*Unsere hausgemachten Vorspeisen und Suppen*

*Suppe vom Bio Hokkaido Kürbis  
mit Kernöl* € 6,00

*Rahmsuppe von Pfifferlingen* € 6,00

*Speicher's Fischtopf  
Zander und Lachs mit Gemüse im Krebsud* € 8,50

*Carpaccio vom hausgebeizten Lachs  
mit einem Rösti und Meerrettichcreme* € 12,50  
*kcal gesamt für diese Speise: 354,95*

*Gebackener Ziegenfrischkäse mit warmen Kürbissalat  
und frischer Gartenkresse* € 12,50

*Salatvariation vom Buffet*

*groß* € 11,00

*klein* € 6,00

*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>	€ 14,50
<i>von saisonalem Gemüse und Basmati-Duftreis mit Bio-Hähnchen</i>	€ 21,50
<i>Fettuccine mit geschmolzenen Tomaten gerösteten Pinienkernen und Salat vom Buffet</i>	€ 14,50
<i>Gebackene Aubergine mit mediterranem Gemüse und Zitronen-Couscous</i>	€ 12,50

## *Saisonale Angebote*

<i>Frisch gebratene Pfifferlinge mit Kräuterbutter und Herzoginkartoffeln</i>	€ 16,50
<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

## *Speicher's Empfehlung*

### *Fisch*

*Norwegisches Lachssteak in Kräuterbutter gebraten  
mit Basmati-Duftreis und Salat vom Buffet* € 19,50

*Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz  
mit Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln* € 19,50

*Gebratene Wismaraner Scholle  
mit Speckstippe, herzhaften Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* € 19,00

### *Fleisch*

*Gebackene Hähnchenbrust vom Bio-Hof Severin  
in Salbei-Schinken-Mantel gebacken  
dazu Basmati-Duftreis und Salat vom Buffet* € 19,50

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren  
dazu herzhaft gebratene Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* € 22,50

*Rumpsteak vom Alpenrind  
in Café de Paris Butter gebraten  
mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln* € 24,50

*Saftiges Kotelett vom Saalower Schwein  
dazu herzhaft gebratene Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* € 19,50

*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*

*Dessertkarte*

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

*Süßes Apfel-Orangen Chutney  
mit Walnusseis  
und gerösteten Mandeln* 6,50 €

*Warmes Zwetschkuchenlein  
mit Vanilleeis* 6,50 €

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