

Starter

<i>Tagessuppe</i>	€ 6,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen und Gemüse</i>	€ 6,00
<i>Tatar vom hausgebeiztem Lachs mit Orangen- Zwiebel- Chutney und Rösti</i>	€ 12,50
<i>Karamellierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Salat vom Bio- Hokkaido</i>	€ 10,50

Vegetarisch

<i>Frische Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Parmesanhobel</i>	€ 14,00
<i>„Himmel und Erde“ Feines Kartoffel- Buttermilchstampf mit Apfel- Sellerie- Gemüse und Petersiliensoße</i>	€ 12,50
<i>Vegetarisches Curry von saisonalem Gemüse in Curry- Ingwersoße und Basmatireis</i>	€ 14,00

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

Empfehlung der Küche

*Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ € 17,00
mit geschmolzenen Zwiebeln und Apfel
und feinem Kartoffel- Buttermilchstampf*

*Norwegische Lachsschnitte € 20,00
mit Meerrettich und frischem Apfel gebacken
an feinem Buttermilch- Kartoffelstampf und Salat vom Buffet*

*Medaillons vom Bio- Hähnchen € 20,00
im Salbei- Speckmantel gebacken
fruchtiges Tomatenrisotto und gebratene Zucchinitaler*

Aurum's classiker

mit einer Salatauswahl vom Buffet

*Wiener Kalbsschnitzel € 22,50
mit herzhaften Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

*Alpenländer Rumpsteak € 24,00
mit Speck- Pfeffersoße, gegrillte Tomate
und Rosmarinkartoffeln*

*Gebratenes Müritzer Zanderfilet € 20,00
mit Petersiliensoße und Herzoginkartoffeln*

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

Schokoladenbrownie auf Vanillecremé mit Birne 6,50 €

Karamellcremé mit marinierten Beeren und Vanilleeis 6,50 €

Bio-Käse mit Oliven und Feigensenf 8,50 €