

Der Küchenchef empfiehlt

saisonale Gerichte mit ausgesuchten regionalen Produkten

Rinderkraftbrühe € 6,00
mit Kräuterpfannkuchen und Gemüseeinlage

Gebratene Lachsschnitte € 18,00
an frischen Fettuccini in Zitronenbutter
und kleiner Salatbeilage

Saltimbocca vom Severiner Bio-Hähnchen € 18,00
mit Salbei im Schinkenmantel gebacken
fruchtiges Tomaten-Risotto und gebratene Zucchini

Der Geflügelhof Severin befindet sich zwischen Schwerin und Parchim.

Fläminger Wildschweingulasch € 17,00
mit Preiselbeer Birne
Wirsing und hausgemachten Spätzle

Die Region Teltow-Fläming liegt in Brandenburg.

Geschmorte Gänsekeule € 20,50
an Thymiansoße
mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Der Rotkohl stammt vom Bio Hof Medewege.

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