

Salate und Suppen

*Kleine Salatvariation mit
Speichers Dressing und Buttercroutons* € 6,00

*Gebackener Ziegenfrischkäse
auf Sellerie- Apfel- Salat und Orangenfilet* € 9,50

*Rote Beete Rucola Salat
mit Feta und gerösteten Walnusskernen* € 8,50

*Hausgemachtes Antipasti von mediterranen Gemüse
mit Pesto von getrockneten Tomaten* € 8,50

Unsere hausgemachten Suppen

*Tomatensuppe
mit Croutons* € 6,00

*Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchen* € 6,00

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

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

Leicht und Vegetarisch

<i>Vegetarisches Curry</i>	€ 12,50
<i>von saisonalem Gemüse und Basmatiduftreis</i>	
<i>mit Bio-Hähnchen</i>	€ 19,50
<i>Hausgemachte Gnocchi</i>	€ 12,50
<i>mit Blattspinat</i>	
<i>geröstetem Sesam und Parmesanchip</i>	
<i>„Fettuccini“</i>	€ 12,50
<i>frische Bandnudeln in Gorgonzolasoße</i>	
<i>mit gefüllter Tomate und Pinienkernen</i>	
<i>Geschmorte Paprikaschote</i>	€ 12,50
<i>mit Paprika-Möhrengemüse, Cous Cous Füllung</i>	
<i>und Minzsoße</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

Aurum's Klassiker

Tatar vom hausgebeizten Lachs € 11,00
mit Röstitaler und Meerrettichcreme
kcal gesamt für diese Speise: 354,95

Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz € 19,50
auf süßsaurem Linsengemüse
und kleinen Backkartoffeln

Gebratene Wismaraner Kutterscholle € 19,00
mit Speckstippe
frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Saltimbocca vom Bio-Hähnchen € 19,50
an fruchtigem Tomaten-Risotto
und gebratenen Zucchinaltern

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein € 17,00
mit herzhaften Bratkartoffeln vom Kalb € 22,00
frischem Gurkensalat und Preiselbeeren

Rumpsteak vom Alpenrind € 23,50
mit Pfeffersoße
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Dessertkarte

*Crème brûlée von weißer Schokolade
mit Himbeersofße* 6,50 €

*Fruchtige Grütze von Waldbeeren
mit Vanilleeis* 6,50 €

*Eierlikör- Mascarponecreme
mit Sauerkirschen* 6,50 €

*Süßer Zwetschgenschmarn
mit Walnusseis* 8,50 €

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

1 Kugel Eis (versch. Sorten) 2,00 €

Cassis-Sorbet

Zitrone

Schokolade

Vanille

Walnusseis

Pistazieneis