

Der Küchenchef empfiehlt

saisonale Gerichte mit ausgesuchten regionalen Produkten

<i>Spargelcremesuppe mit Einlage und frischer Gartenkresse</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Halbes Pfund Beelitzer Stangenspargel mit holländischer Soße und Butterkartoffeln</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>mit Lachssteak</i>	<i>€ 25,50</i>
<i>mit Rumpsteak</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>mit Kalbsschnitzel</i>	<i>€ 27,50</i>
<i>mit mild geräuchertem Schuinken</i>	<i>€ 23,50</i>
<i>Zartes Saalower Schweinefilet mit fruchtiger Kirsch- Pfeffersoße zartem Butterkohlrabi und kleine Backkartoffeln</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Norwegisches Lachssteak in Kräuterbutter gebratenen Frühlingsgemüse und Nusskartoffeln</i>	<i>€ 19,50</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