

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

Saisonale Angebote

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

*Müritzer Maräne
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 €