

Der Küchenchef empfiehlt

saisonale Gerichte mit ausgesuchten regionalen Produkten

<i>Petersiliensuppe mit herzhaften Mettenden</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Gebratene Lachsschnitte an frischen Fettuccini in Zitronenbutter und kleiner Salatbeilage</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Medaillons vom Saalower Schweinefilet mit Café de Paris Butter überbacken, Blumenkohl in Semmelbrösel und Kartoffelgratin</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Gebratene Dorade mit Dijon-Senfbutterm frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>€ 18,50</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