

Unsere hausgemachten Vorspeisen und Suppen

<i>Kürbissuppe vom Medeweger Bio-Hokkaido mit Kernöl</i>	€ 6,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Kräuterpfannkuchen</i>	€ 6,00
<i>Speicher's Fischtopf Zander und Lachs mit Gemüse im Krebsud</i>	€ 8,50
<i>Tatar vom hausgebeizten Lachs mit einem Rösti und Meerrettichcreme kcal gesamt für diese Speise: 354,95</i>	€ 12,50
<i>Karamellisierter Ziegenkäse auf hausgemachten Kürbissalat und Himbeersoße</i>	€ 12,50

Salatvariation vom Buffet

<i>groß</i>	€ 11,00
<i>klein</i>	€ 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 von saisonalem Gemüse und Basmati-Duftreis</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>mit Bio-Hähnchen</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Frische Fettuccine an geschmolzenen Tomaten gerösteten Pinienkernen und Salat vom Buffet</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Spinat- Ricotta- Knödel an gerahmtem Wirsing</i>	<i>€ 12,50</i>

Saisonale Angebote aus der Region Teltow-Fläming

<i>Edelgulasch vom Hirsch mit Rotkohl vom Bio-Hof Medewege und Kartoffelklößen</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

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

*Gebratene Müritzer Maränen mit Speckstippe
herzhaften Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* € 19,00

Fleisch

*„Saltim Bocca“ vom Severiner Bio- Hähnchen
in Salbei-Schinken-Mantel gebacken
mit Basmati-Duftreis und Salat vom Buffet* € 19,50

*Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren,
herzhaften Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* € 22,50

*Rumpsteak „Strindberg“ vom Alpenrind
mit Senf und Zwiebeln überbacken
Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet* € 24,50

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 €