

Der Küchenchef empfiehlt

saisonale Gerichte mit ausgesuchten regionalen Produkten

Paprika- Senfsuppe € 6,00
mit Mett- Enden und Schnittlauch

Gebratene Lachsschnitte € 19,50
an frischen Fettuccini in Zitronenbutter
und kleiner Salatbeilage

Geschmorte Linumer Kalbshaxe € 19,00
mit rahmiger Pilzsoße
Kartoffelgratin und rotem Rohkostsalat

Gebratene Dorade € 18,50
mit Dijon-Senfbutterm
frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

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