

Der Küchenchef empfiehlt

saisonale Gerichte mit ausgesuchten regionalen Produkten

Drei holländische Matjesfilet € 14,00
mit grünen Bohnen, Remouladensoße und
herzhaften Bratkartoffeln

Gebratene Lachsschnitte € 18,00
an frischen Fettuccini in Zitronenbutter
und kleiner Salatbeilage

Saltimbocca vom Severiner Bio-Hähnchen € 18,00
mit Salbei im Schinkenmantel gebacken
fruchtiges Tomaten-Risotto und gebratene Zucchini

Der Geflügelhof Severin befindet sich zwischen Schwerin und Parchim.

3 kleine Maränen aus dem Tollensesee € 15,50
in Speckstippe gebraten
mit Petersilienkartoffeln und frischem Gurkensalat

Die kleine Maräne gehört zur Familie der Lachsfische

Medaillons vom Saalower Kräuterschwein € 19,00
in Paprikabutter gebraten
mit Bayrischem Kraut und kleinen Backkartoffeln

Die Haltung der Tiere erfolgt naturbelassen und nachhaltig

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