

## *Salate und Suppen*

<i>Kleine Salatvariation mit Speichers Dressing und Buttercroutons</i>	€ 6,00
<i>Gebackener Ziegenfrischkäse auf einem Frühlingssalat mit Limone und Minze</i>	€ 9,50
<i>Salat vom Beelitzer Spargel mit Ruccola und Himbeerdressing</i>	€ 10,50
<i>Hausgemachtes Antipasti von mediterranen Gemüse mit Pesto von getrockneten Tomaten</i>	€ 8,50

## *Unsere hausgemachten Suppen*

<i>Frühlingsrahmsuppe mit Kresse und frischem Spinat</i>	€ 6,00
<i>Tomatenkraftbrühe mit Basilikum</i>	€ 6,00
<i>Speicher's Fischtopf Zander und Lachs mit Gemüse im Krebsud</i>	€ 8,50

*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*

*Leicht und Vegetarisch*

<i>Vegetarisches Curry</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>von saisonalem Gemüse und Basmatiduftreis</i>	
<i>mit Bio-Hähnchen</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Zucchini- Tomaten- Quiche</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>in Blätterteig</i>	
<i>und mit herzhaftem Käse gebacken</i>	
<i>„Fettuccini“ frische Bandnudeln</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>mit frischen geschmolzenen Tomaten</i>	
<i>und Parmesanchips</i>	
<i>Gebackene Aubergine</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>gefüllt mit saisonalen Gemüse</i>	
<i>Zitronen Couscous und Minze</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*

*Aurum's Klassiker*

*Tatar vom hausgebeizten Lachs* € 11,00  
*mit Röstitaler und Meerrettichcreme*  
*kcal gesamt für diese Speise: 354,95*

*Gebratenes Zanderfilet aus der Müritz* € 19,50  
*auf süßsaurem Linsengemüse*  
*und kleinen Backkartoffeln*

*Gebratene Wismaraner Kutterscholle* € 19,00  
*mit Speckstippe*  
*frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln*

*Saltimbocca vom Bio-Hähnchen* € 19,50  
*an fruchtigem Tomaten-Risotto*  
*und gebratenen Zucchinaltern*

*Schnitzel „Wiener Art“* vom Schwein € 17,00  
*mit herzhaften Bratkartoffeln* vom Kalb € 22,00  
*frischem Gurkensalat und Preiselbeeren*

*Rumpsteak vom Alpenrind* € 23,50  
*auf Pfeffersosse*  
*mit Salatbeilage und kleinen Backkartoffeln*

*Dessertkarte*

*Crème brûlée von weißer Schokolade  
mit Himbeersauce* 6,50 €

*Limetten- Quarktörtchen  
mit Erdbeersauce* 6,50 €

*Hausgemachtes  
Schokoladentiramisu* 6,50 €

*Rosmarinparfait  
an Rhabarbergrütze* 6,50 €

*Bio- Käse vom Hof Medewege  
mit Oliven und Feigensenf* 8,50 €

*1 Kugel Eis (versch. Sorten)* 2,00 €

*Cassis-Sorbet*

*Zitrone*

*Schokolade*

*Vanille*

*Walnusseis*

*Pistazieneis*