

Starter

<i>Suppe des Tages</i>	€ 6,00
<i>Kokos-Kürbis-Suppe, Kürbisöl, geröstete Kürbiskerne</i>	€ 7,00
<i>Speicher's Fischtopf</i>	€ 9,50
<i>Fischbouillon mit Lachs, Zander und Wurzelgemüse</i>	
<i>Gemischter Blattsalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Speicher's Senf-Honig Dressing</i>	€ 5,50
<i>Salat Bowl I</i>	€ 12,50
<i>mit saisonalem Salat, Couscous, Rote Bete, Feta, weißen Bohnen Walnuss und Vinaigrette</i>	
<i>Salat Bowl II</i>	€ 12,50
<i>mit saisonalem Salat, farbigem Quinoa, Süßkartoffelwürfel rote Bohnen, Möhren und Süßkartoffel-Dip</i>	
<i>Rindercarpaccio auf saisonalem Salat, Pinienkernen Himbeervinaigrette und Parmesanchips</i>	€ 13,50
<i>Ziegenkäse in Kürbiskernpanata gebacken mit Rucola-Salat und Preiselbeer-Vinaigrette</i>	€ 10,50

Vegetarisch/Vegan

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce, süßen Birnenstücken und Walnuss (vegetarisch)</i>	€ 14,50
<i>Waldpilzrisotto mit Kürbis (vegetarisch)</i>	€ 17,50
<i>Hausgemachte Gemüsetaschen mit Tomaten-Kokos-Sauce (vegan)</i>	€ 14,50
<i>Cremiger Kurkuma-Humus mit gebratenem Chinakohl und Gurken- und Karottensticks (vegan)</i>	€ 12,50

Über verwendete Allergene in unseren Speisen können Sie sich in einer extra Speisekarte informieren.

Fleischgerichte

<i>Wiener Kalbsschnitzel mit herzhaften Bratkartoffeln und Speck dazu Preiselbeeren und ein frischer Gurkensalat</i>	€ 23,50
<i>Lammkotelett mit Pistazienkruste, gebratenem Rosenkohl Kastanien und Jus</i>	€ 25,50
<i>Gefüllte Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Pilzen auf Erbsenpüree und mediterranem Gemüsespieß</i>	€ 19,50
<i>Bayrisches Rumpsteak medium gebraten mit Kürbischutney, Backkartoffel und Sour-Cream</i>	€ 25,50

Fischgerichte

<i>Lachs paniert mit zweifarbigem Sesam in Sesamöl gebraten mit Fettuccinenest, Zitronen-Minzsauce sowie bunte Möhren</i>	€ 22,50
<i>Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt in Honig-Senf-Marinade mit Koriander-Ingwer-Reis, glasierte zweifarbige Rote Bete dazu Nüsse und leichte Ingwersauce</i>	€ 22,50
<i>In Olivenöl und Thymian geschmortes Dorschfilet mit Kirsch- Erbsenpüree, Rotweingemüse und Kurkuma-Schaum-Sauce</i>	€ 20,50

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

<i>Lavendel Panna-Cotta mit Himbeersauce und Crumble</i>	€ 8,50
<i>Crème Brûlée mit marinierten Rotwein-Zimt-Beeren</i>	€ 9,00
<i>Cheesecake mit Mascarponecreme und selbstgemachten Rosinen-Apfel-Zimt Kompott</i>	€ 10,50
<i>Bio-Käse mit Oliven, Feigensenf und Bio-Baguette</i>	€ 12,50
<i>1 Kugel Eis (versch. Sorten)</i>	€ 2,00

Unser Eis beziehen wir aus der Eismanufaktur „Dolci Note“ aus Schwerin.

Sorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.