

Starter

<i>Tagessuppe</i>	€ 6,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen und Gemüse</i>	€ 6,00
<i>Rose vom hausgebeiztem Lachs an Orangen- Fenchel- Salat mit Zitronen- Senf- Vinaigrette</i>	€ 12,50
<i>Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten Ziegenkäse, Salatherzen und gerösteten Pinienkernen</i>	€ 10,50

Vegetarisch

<i>Frische Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Parmesanhobel</i>	€ 14,00
<i>Hausgemachte Spätzle mit Champignons und Austernseitlingen, Kräuterrahm</i>	€ 14,00
<i>Veganes Curry von saisonalem Gemüse in Curry- Ingwersoße und Basmatireis</i>	€ 14,00

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

Empfehlung der Küche

*In Knoblauchbutter gebratenes Lammfilet
mit zweierlei Bohnen
und Kartoffelgratin* € 22,50

*Norwegische Lachsschnitte
mit Meerrettich und frischem Apfel gebacken
an feinem Buttermilch- Kartoffelstampf und Salat vom Buffet* € 20,00

*Gebratener Spieß vom mariniertem Bio- Hähnchen
an Ratatouillegemüse
und Gnocchi* € 20,00

Aurum's classiker

mit einer Salatauswahl vom Buffet

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

*Rumpsteak vom Alpenländer Rind
mit Cafe de Paris Butter
und Rosmarinkartoffeln* € 24,00

*Gebratenes Müritzer Zanderfilet
mit Krebs-Butter-Soße und Herzoginkartoffeln* € 20,00

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

Dessertkarte

*Luftiges Joghurt-Orangen-Mousse auf Crunch
Cassisseesorbet* 7,50 €

*Schokoladenschnitte
mit Mascarponecreme und Himbeersoße* 7,50 €

Bio-Käse mit Oliven und Feigensenf 8,50 €