

Starter

<i>Tagessuppe</i>	€ 6,00
<i>Frische Spargelcremesuppe</i>	€ 6,00
<i>Speicher's Fischtopf</i>	€ 8,50
<i>Lachs und Zander mit Wurzelgemüse in sämigen Krebsfond</i>	
<i>Kalbscarpaccio unter einem Fenchel-Orangensalat und gerösteten Pinienkerne</i>	€ 12,50
<i>Warmer zweifarbiger Spargelsalat mit Himbeeren</i>	€ 12,50
<i>Kleiner Salatteller vom Buffet</i>	€ 6,00
<i>Großer Salatteller vom Buffet</i>	€ 8,50

Vegetarisch

<i>Risotto mit getrockneten Tomaten, Bio- Oliven Ratatouille-Gemüse und Parmesanhobel</i>	€ 14,00
<i>Vegane Nudeln in Sesamöl gebraten mit Gemüsestreifen und gerösteten Pinienkernen</i>	€ 14,00
<i>Veganes Curry Saisonales Gemüse in Kokos- Currysoße und Basmatireis</i>	€ 14,00
<i>Wählen Sie dazu einen Garnelenspieß oder ein Bio- Hähnchenspieß</i>	€ 10,00

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

*Rosa gebratenes Lammkaree unter Haselnusskruste
an Erbsen-Minzpüree und glasierten Radieschen* € 22,50

*Medium gebratenes Dry Aged Rinderfilet
mit Rosmarinkartoffeln und knackigen Zuckerschoten
(21 Tage am Knochen gereift)* € 34,00

*Rosa Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit Kartoffelgnocchi und Prinzessinnenbohnen* € 18,50

*Norwegische Lachssteak
mit frischem Apfel und Meerrettich gebacken
an glasierten Karottengemüse und Kräuter-Risotto* € 19,50

*Halbes Pfund Wöbbeliner Stangenspargel mit hausgemachter
holländischer Soße und Petersilienkartoffeln* € 14,50

mit Lachssteak € 25,50

mit Wiener Kalbsschnitzel € 27,50

mit Serrano Schinken € 23,50

Aurum's Klassiker mit einer Salatauswahl vom Buffet

Wiener Kalbsschnitzel € 22,50
mit herzhaften Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet vom Müritzfischer € 20,00
an Gemüse-Couscous und Speck-Panhache

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 Rhabarber-Joghurtmousse in einem weißen Schokomantel
mit frischem Erdbeer-Minzsalat* 7,50 €

Frisches Himbeertiramisu im Glas 7,50 €

Bio-Käse mit Oliven und Feigensenf 8,50 €

1 Kugel Eis (versch. Sorten) 2,00 €

*Vanille
Schokolade
Erdbeere
Blutorange
Zitrone
Erdnuss
Joghurt-Kirsch*

Eis aus der ersten Schweriner Schokoladenmanufaktur