

## *Salate und Suppen*

*Kleine Salatvariation mit  
Speichers Dressing und Buttercroutons* € 6,00

*Gebackener Ziegenfrischkäse  
auf Sellerie- Apfel- Salat und Orangenfilet* € 9,50

*Rote Beete Rucola Salat  
mit Feta und gerösteten Walnusskernen* € 8,50

*Hausgemachtes Antipasti von mediterranen Gemüse  
mit Pesto von getrockneten Tomaten* € 8,50

## *Unsere hausgemachten Suppen*

*Tomatensuppe  
mit Croutons* € 6,00

*Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterpfannkuchen* € 6,00

*Speicher's Fischtopf  
Zander und Lachs mit Gemüse im Krebsud* € 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>	€ 12,50
<i>von saisonalem Gemüse und Basmatiduftreis</i>	
<i>mit Bio-Hähnchen</i>	€ 19,50
<i>Gnocchi</i>	€ 12,50
<i>mit getrüffeltem Ziegenfrischkäsefüllung</i>	
<i>an Lauchgemüse und geröstete Pinienkerne</i>	
<i>„Fettuccini“</i>	€ 12,50
<i>frische Bandnudeln</i>	
<i>mit Blattspinat, Gorgonzola und gegrillte Tomate</i>	
<i>Gebackene Aubergine</i>	€ 12,50
<i>mit Gemüse Cous Cous gefüllt</i>	
<i>und Parmesanchips</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  
*mit Pfeffersoße*  
*Bohngemüse und Kartoffelgratin*

*Dessertkarte*

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

*Fruchtige Grütze von Waldbeeren  
mit Vanilleeis* 6,50 €

*Eierlikör- Mascarponecreme  
mit Sauerkirschen* 6,50 €

*Süßer Zwetschgenschmarn  
mit Walnusseis* 8,50 €

*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*