



# Suppen & Vorspeisen

## Vorspeisen

**Rustikales Kräuter - Carpaccio vom Rind** 12,50 EUR  
mit frittiertem Rucola, Balsamico und Pesto,  
geraspeltem Grana Padano<sub>2</sub>, Pinienkerne und Knoblauchbrot

**Salat "Frettwurst"** klein: 6,10 EUR  
Bunte Blattsalate und saisonales Gemüse  
mit Himbeer- Balsamico- Dressing  
+ Hähnchenbruststreifen  
oder  
+ Ei, Kochschinken und Käse  
groß: 9,50 EUR

## Suppen

**Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind**<sub>5,6,H</sub> 5,90 EUR  
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

**Crèmesuppe vom Brokkoli** 6,50 EUR  
mit Schinkenstreifen

*Die Geschichte von  
Klara Frettwurst  
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*





# Pasta & Vegetarisches

## Filetspitzen vom Rind

16,90 EUR

mit Penne, Brokkoliröschen und Zwiebellauch  
in Trüffel-Sahnesoße und Grana Padano<sub>2,F</sub>

## Scharfe Garnelen

19,90 EUR

mit Zwiebeln und Knoblauch  
auf Tagliarini<sub>A,1</sub>, in Basilikumpesto geschwenkt, und Rucola

## Backkartoffel<sub>2,6</sub>

6,80 EUR

mit gegrilltem Gemüse und Kräuterquark<sub>4,6</sub>  
+ Hähnchenbruststreifen

10,70 EUR

## „Lebrecht’s Kohlrabischnitzel“

12,50 EUR

panierte Kohlrabischeiben<sub>A,F</sub> an Mandelbrokkoli  
und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark



*Die Geschichte vom  
alten Schweden*

*... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



# Fisch & Meer

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet<sub>A</sub></b><br>auf buntem Gemüse mit Schnittlauch-Kartoffelpüree | 16,90 EUR |
| <b>Gebratene Schollenfilets<sub>A</sub></b><br>mit Gurkensalat und Bratkartoffeln                           | 13,90 EUR |
| <b>Dorschfilet unter Tomatenkaramell</b><br>auf sautiertem Spitzkohl und Thymiankartoffeln                  | 14,90 EUR |

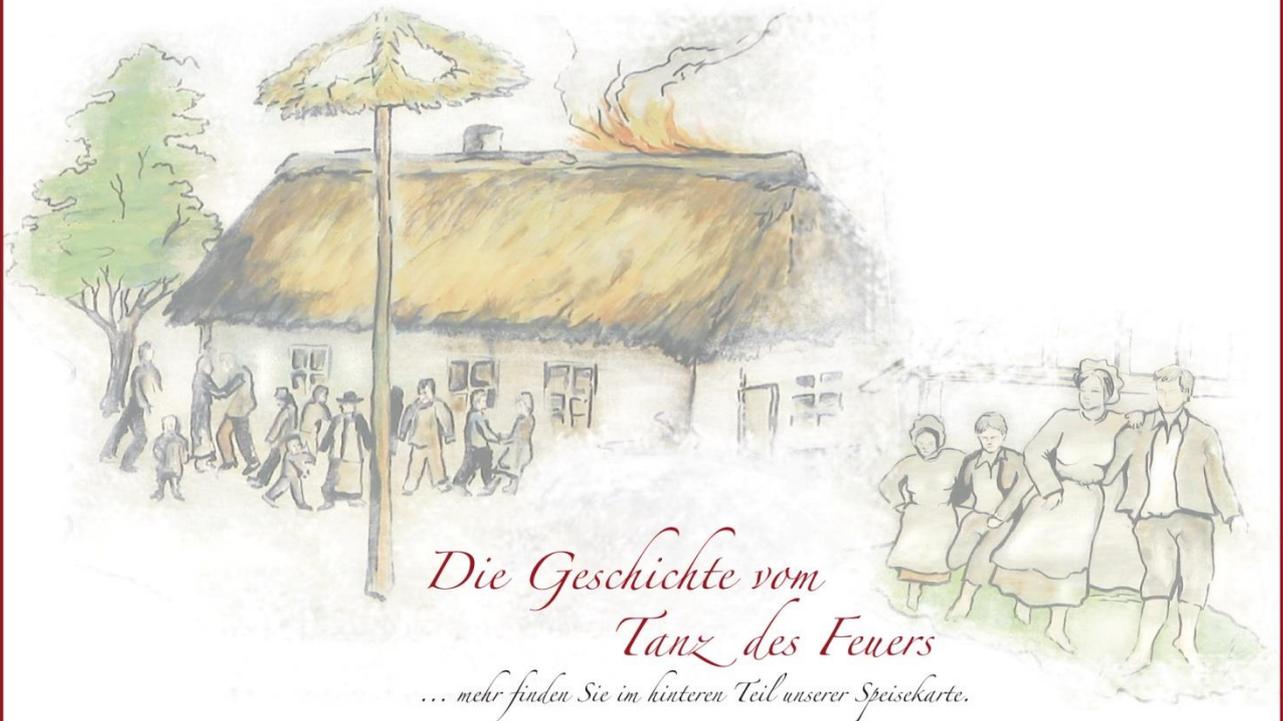


*Die Geschichte von  
Klara Frettwurst  
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



# Steaks

|                                                                                     |       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>                                                  | 200 g | 24,90 EUR |
| gebratenen Champignons und Bratkartoffeln                                           | 350 g | 32,50 EUR |
| <br>                                                                                |       |           |
| <b>Rinderfilet mit Pefferrahmsoße</b>                                               | 200 g | 27,90 EUR |
| Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln                                                  | 300 g | 34,90 EUR |
| <br>                                                                                |       |           |
| <b>Süderholzer Hüftsteak</b>                                                        | 250 g | 18,90 EUR |
| an kleinem Salat und Ofenkartoffel mit Kräuterquark                                 |       |           |
| <br>                                                                                |       |           |
| <b>„Aus Frettwursts Wäldern“</b>                                                    |       | 21,90 EUR |
| gebratenes Wildrückensteak je nach Angebot<br>an Traubenchutney und Kräuterbaguette |       |           |



*Die Geschichte vom  
Tanz des Feuers*

*... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



# Typisch Frettwurst

## „Ferkelrennen im Kaiserreich“

13,50 EUR

Schnitzel<sub>A</sub> vom Pommerschen Landschwein  
mit Spiegelei<sub>C</sub>, Erbsen- Möhren- Gemüse und Bratkartoffeln

## Geschmorte Kalbsbäckchen<sub>A,H</sub>

17,20 EUR

an buntem Gartenallerlei und Kartoffelgratin

## Wildes Schnitzel

18,90 EUR

Schnitzel vom Wild aus eigener Jagd,  
an gebratenen Wiesenzwergen  
und Kartoffelpüree, abgerundet mit Sauerrahm und Parmesan

## „Annas Suurfleesch“

11,70 EUR

hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remoulade<sub>3,4,6</sub>, Bratkartoffeln und Salat



*Die Geschichte vom  
»Kaiserreich Kaschow«  
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



# Kinder

## Meister Eder und Pumuckl

6,00 EUR

kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup<sub>2,6</sub> und Mayonnaise<sub>3,4,6</sub>

## Michel

3,70 EUR

Milchreis<sub>F,A</sub> mit Zimt und Zucker  
oder mit heißen Kirschen<sub>6</sub>

## Nemo

5,50 EUR

Fischstäbchen<sub>A,C,H,E</sub> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelpüree

## Tick, Trick und Track

5,50 EUR

Hähnchennuggets<sub>A</sub> mit Pommes Frites und Ketchup<sub>2,6</sub>

## Pitti Platsch

4,50 EUR

Nudeln mit Bolognese



*Die Geschichte von  
Klara Frettwurst*

*... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



# Desserts

## „Streuselfrüchte“

Hausgebackener kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison und Vanilleeis

6,90 EUR

## „Bunker“

Joghurtmousse mit Waldfrüchten im Biskuitmantel und hausgemachtem Sorbet

6,50 EUR

## „Caddie“

Gegrillte Ananas mit Joghurteis

5,50 EUR

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter  
nach unserer Eiskarte!*





## Golfer Spezial

### **„Handicap“**

9,90 EUR

Original Berliner Currywurst<sub>1,2</sub>  
mit Pommes Frites und Mayonnaise<sub>3,4,6</sub>  
+ Scharfe Sauce\*\*\*\* oder  
+ Fruchtige Sauce

### **„Albatros“**

9,90 EUR

Lasagne klassisch zubereitet<sub>6</sub>

### **„Bogey“**

9,90 EUR

Hausgemachter Flammkuchen  
mit Sauerrahm, Wildsalami, Rucola und Kirschtomaten

### **„Lady“**

9,90 EUR

Spaghetti al Pesto  
in Basilikumpesto geschwenkte Spaghetti  
mit Pinienkernen und Schafskäse

### **„Birdie“**

9,90 EUR

Burger aus 180g saftigem Rinderhack, Salat und Gewürzgurke<sub>6</sub>  
Tomate, krossem Speck, Käse<sub>1,2</sub> und Zwiebeln,  
BBQ Sauce<sub>2,6</sub> und Knoblauchmayonnaise<sub>3,4,6</sub>

Pommes Frites

3,00 EUR

Wedges

3,00 EUR



## Zusatzinformationen

Änderungswünsche werden mit 0,50 EUR extra berechnet.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

## Allergene

1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoffe; 3 Stabilisatoren; 4 Emulgator;  
5 Alkohol; 6 Antioxidationsmittel; 7 geschwärzt; 8 Geschmacksverstärker;

A Gluten; B Krebstiere; C Eier; D Erdnüsse; E Soja; F Milch; G Schalenfrüchte;  
H Sellerie; I Senf; J Sesam; K Schwefeldioxid/ Sulfite; L Lupine; M Weichtiere



Kreditkartenzahlungen sind ab 20,00 EUR möglich.

Gerne buchen wir Ihren Verzehr  
gegen Ihre Unterschrift auch auf Ihr Hotelzimmer  
hier im Hotel im Golfpark Strelasund.



# Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Sehr geehrte Gäste,

seit dem 13.12.2014 ist eine neue Verordnung im Lebensmittelbereich in Kraft getreten. Die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung (kurz: LMIV). Diese Verordnung soll ab sofort in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union die Kennzeichnung von Lebensmitteln regeln. Beschlossen wurde sie am 25.10.2014 als Verordnung EU Nr. 1169/2011 und ist nun für alle Gastronomen, Kantinen, Caterer, Großverbraucher usw. verbindlich und hat somit alle bisherigen nationalen Verordnungen in der Kennzeichnung abgelöst.

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (Allergene) sind ab sofort Folgende:

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Der Grund für diese Verordnung ist, dass leider immer mehr Menschen an Allergien leiden. Um diese Menschen vor für sie schädliche Lebensmittel zu schützen sollen die oben genannten Inhaltsstoffe gekennzeichnet sein, damit jeder für sich selbst entscheiden kann, was er essen möchte und was nicht.

Da allerdings die obigen Lebensmittel natürliche und keine chemischen Produkte sind und wir Sie als Gäste auch nicht mit Massen an Zahlen und Buchstaben mit Verweisen in Speisekarten, Aktionskarten, Menüs und Buffets belastigen und/ oder beängstigen wollen, haben wir Ihnen dieses Informationsblatt erstellt. Sollten Sie Fragen zu den genannten Stoffen haben, wird Sie unser Service- oder Küchenpersonal dazu ausführlich aufklären.