



Suppen & Vorspeisen

Vorspeisen

Rustikales Kräuter - Carpaccio vom Rind 12,50 EUR
mit frittiertem Rucola, Balsamico und Pesto,
geraspeltem Grana Padano₂, 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_{5,6,H} 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_{2,F}

Scharfe Garnelen

19,90 EUR

mit Zwiebeln und Knoblauch
auf Tagliarini_{A,1}, in Basilikumpesto geschwenkt, und Rucola

Backkartoffel_{2,6}

6,80 EUR

mit gegrilltem Gemüse und Kräuterquark_{4,6}
+ Hähnchenbruststreifen

10,70 EUR

„Lebrecht’s Kohlrabischnitzel“

12,50 EUR

panierte Kohlrabischeiben_{A,F} an Mandelbrokkoli
und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark



*Die Geschichte vom
alten Schweden*

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



Fisch & Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet_A auf buntem Gemüse mit Schnittlauch-Kartoffelpüree	16,90 EUR
Gebratene Schollenfilets_A mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	13,90 EUR
Dorschfilet unter Tomatenkaramell auf sautiertem Spitzkohl und Thymiankartoffeln	14,90 EUR



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



Steaks

Rumpsteak mit Kräuterbutter	200 g	24,90 EUR
gebratenen Champignons und Bratkartoffeln	350 g	32,50 EUR
Rinderfilet mit Pefferrahmsoße	200 g	27,90 EUR
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	300 g	34,90 EUR
Süderholzer Hüftsteak	250 g	18,90 EUR
an kleinem Salat und Ofenkartoffel mit Kräuterquark		
„Aus Frettwursts Wäldern“		21,90 EUR
gebratenes Wildrückensteak je nach Angebot 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_A vom Pommerschen Landschwein
mit Spiegelei_C, Erbsen- Möhren- Gemüse und Bratkartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen_{A,H}

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_{3,4,6}, 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_{2,6} und Mayonnaise_{3,4,6}

Michel

3,70 EUR

Milchreis_{F,A} mit Zimt und Zucker
oder mit heißen Kirschen₆

Nemo

5,50 EUR

Fischstäbchen_{A,C,H,E} mit Erbsen in Rahm und Kartoffelpüree

Tick, Trick und Track

5,50 EUR

Hähnchennuggets_A mit Pommes Frites und Ketchup_{2,6}

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^{1,2}
mit Pommes Frites und Mayonnaise^{3,4,6}
+ Scharfe Sauce**** oder
+ Fruchtige Sauce

„Albatros“

9,90 EUR

Lasagne klassisch zubereitet⁶

„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 Gewürzgurke⁶
Tomate, krossem Speck, Käse^{1,2} und Zwiebeln,
BBQ Sauce^{2,6} und Knoblauchmayonnaise^{3,4,6}

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 belästigen 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.