



Suppen & Vorspeisen

Vorspeisen

Rustikales Kräuter- Carpaccio vom Rind 12,50 EUR
mit gebackenem Rucola, Balsamico und Pesto,
geraspeltem Grana Padano_{2,F}, Pinienkerne und Knoblauchbrot_A

Büffelmozzarella_F an bunten Tomaten 8,50 EUR
mit Balsamico und Basilikumpesto

„Frettwurst’s Schlachterplatte₂“ 9,90 EUR
Leckereien von der Wildsau- Salami, Streichmettwurst,
Pfefferbeißer, Leberwurst und Bauernbrot_A

Salat “Frettwurst“ klein: 6,10 EUR
Bunte Blattsalate und saisonales Gemüse
mit Himbeer- Balsamico- Dressing
und Hähnchenbruststreifen groß: 9,50 EUR

Suppen

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind_{5,6,H} 5,90 EUR
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

Tom Kha Gai 6,90 EUR
thailändische Hühnersuppe mit Kokos, Limette und Zitronengras
mit gebratener Garnele und Hähnchenstreifen

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





Pasta & Vegetarisches

Tagliarini mit Filetspitzen vom Süderholzer Wild 18,90 EUR
dazu Brokkoliröschen und Zwiebellauch
in Sahne_F und Grana Padano_{2,F}

Bunte Gnocchi, geschwenkt mit Grillgemüse
mit Rucola und Kräutersahne_F
mit Wildschweinschinken 13,50 EUR
ohne Wildschweinschinken 9,90 EUR

Backkartoffel_{2,6} 6,80 EUR
mit gegrilltem Gemüse und Kräuterquark_{4,6,F}
dazu Hähnchenbruststreifen 10,70 EUR

„Lebrecht’s Kohlrabischnitzel“ 12,50 EUR
panierte Kohlrabischeiben_{A,C,F} an Mandelbrokkoli
und Püree von Karotten und Kartoffeln_{F,4,6}



*Die Geschichte vom
alten Schweden*

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



Fisch & Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet_A 16,90 EUR
auf buntem Gemüse_F mit Kartoffelpüree_F

Gebratene Schollenfilets_A 14,50 EUR
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln₂

Dorschfilet_A 17,50 EUR
unter der Kartoffel – Möhrenhaube
auf Butterspitzkohl₂ mit Morcheln



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



Steaks

Rumpsteak	200 g	24,90 EUR
Rinderfilet	200 g	27,90 EUR
Süderholzer Hüftsteak	250 g	18,90 EUR
Wildrücken	200 g	16,90 EUR

Alle Steaks werden mit einem kleinen Salat,
Kräuterbutter_F und Knoblauchbaguette_A serviert!

Als weitere Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Gebratene Champignons	3,50 EUR
Grillgemüse	3,50 EUR
Grüne Bohnen mit Bauchspeck ₂ und Zwiebeln	3,00 EUR
Rosmarinkartoffeln	3,00 EUR
Bratkartoffeln ₂	3,50 EUR
Ofenkartoffel mit Kräuterquark _F	3,50 EUR
Pommes frites	3,00 EUR
Wedges	3,00 EUR



*Die Geschichte vom
Tanz des Feuers*

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



Typisch Frettwurst

„Ferkelrennen im Kaiserreich“

13,50 EUR

Schnitzel_{A,C} vom Pommerschen Landschwein
mit Spiegelei_C, Erbsen- Möhren- Gemüse_F und Bratkartoffeln₂

Kalbsbäckchen_H mediterran

18,50 EUR

mit sonnengereiften Tomaten sanft geschmort
an buntem Grillgemüse und Gnocchi_F

„Frettwurst´s Jägerschnitzel“

18,90 EUR

Schnitzel_{A,C} vom Wild aus eigener Jagd,
an Rahmchampignons_F und Thymiankartoffeln

„Annas Suurfleesch“

12,50 EUR

hausgemachtes Sauerfleisch₂
mit Remoulade_{3,4,6}, Bratkartoffeln₂ 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_{A,C}
mit Pommes Frites, Ketchup_{2,6} und Mayonnaise_{3,4,6}

Michel

3,70 EUR

Milchreis_F mit Zimt und Zucker
oder mit heißen Kirschen₆

Nemo

5,50 EUR

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

Tick, Trick und Track

5,50 EUR

Hähnchennuggets_{A,C} mit Pommes Frites und Ketchup_{2,6}



*Die Geschichte von
Klara Frettwurst*

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



Desserts

Tobleronemousse_{F,C}

arrangiert im Weckglas mit Beerenfrüchten

6,90 EUR

Zweierlei Panna Cotta_F

mit einer Kugel Eis und saisonalen Früchten

6,50 EUR

Mascarpone trifft Vanille_F

Crème und Parfait von der Vanille

5,50 EUR

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
nach unserer Eiskarte!*



*Die Geschichte vom
Lehrer Manfräß
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



Golfer Spezial

„Handicap“

9,90 EUR

Original Berliner Currywurst_{1,2}
mit Pommes Frites und Mayonnaise_{3,4,6}
+ Scharfe Sauce**** oder
+ Fruchtige Sauce

„Par“

9,90 EUR

Zwei Wildfrikadellen_{A,C} im Speckmantel₂ an kleinem Salat
und Knoblauchbaguette

„Bogey“

9,90 EUR

Hausgemachter Flammkuchen_A
mit Sauerrahm_F, Wildsalami₂, Rucola und Kirschtomaten

„Lady“

9,90 EUR

Spaghetti_A al Pesto
in Basilikumpesto geschwenkte Spaghetti
mit Pinienkernen und Schafskäse_F

„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}



Allergene

1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoffe; 3 Stabilisatoren; 4 Emulgator;
5 Alkohol; 6 Antioxidationsmittel

A Gluten; C Eier; D Erdnüsse; F Lactose G Schalenfrüchte;
H Sellerie; I Senf; J Sesam;



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 belasten 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.



Kaschower Geschichten

Herzlich Willkommen

»He läst sich beräden un geit bis Kaschow mit« so witzelten schon früh hier die Leute in Ihrer plattdeutschen Mundart, wenn es jemanden in diesen Ort verschlug.

Auch Sie, lieber Gast, haben heute den Weg hierher gefunden. Darüber freuen wir uns sehr. Lehnen Sie sich bequem zurück. Gewinnen Sie Abstand vom hektischen Alltag, lassen Sie sich um die hundert Jahre zurückversetzen, in eine Zeit, als in diesem Ort noch sieben Pächter preußisches Domänenland bewirtschafteten.

Sie sind Gast auf einer ehemaligen Hofstätte. Hier, wo Sie gerade sitzen, befand sich ein großer Stall. Das Brüstungsmauerwerk, welches Sie sehen, besteht aus Originalsteinen. Das schicke Haus gegenüber wurde 1910 errichtet. Im Güteradressbuch Pommern ist eingetragen: Hofstätte. Pächter: Albert Rademacher. Fläche 77 ha, davon 56 ha Ackerland, 8 Pferde, 43 Rinder davon 18 Kühe, 80 Schweine.





»Kaiserreich Kaschow«

Nach getaner Arbeit traf man sich in der Dorfkneipe der Frettwursts, die zuletzt von Lebrecht und seinen beiden Schwestern Anna und Klara bewirtschaftet wurde. Lebrechts Kneipe muss auch den Bürgern von Grimmen gefallen haben. Diese unternahmen sonntags gerne einen Spaziergang durch den Stadtwald und über das angrenzende Grünland hierher zu Lebrecht.

Unser Dorf trägt den Beinamen »Kaiserreich Kaschow«. Nach einer Anekdote soll dass mit den Frettwursts zusammenhängen. Im Gegensatz zu den Pächterhöfen stand deren Kneipe nämlich auf eigenem Grundbesitz. Grund genug für einen Frettwurst sich in der Öffentlichkeit als »Kaiser von Kaschow« zu bezeichnen. Ja, so soll hier ein Kaiserreich entstanden sein.





»Im Kaiserreich Kaschow ist Ferkelrennen«

Es kommt noch heute vor, dass demjenigen, der den Ort Kaschow erwähnt, von den Alteingesessenen zu hören bekommt: „Im Kaiserreich Kaschow ist Ferkelrennen“. Genau weiß es keiner, was es mit diesem Spruch auf sich hat. Aber ist das denn so wichtig? Die Leute hier verfügen nun mal über einen Humor besonderer Art.





Alter Schwede

Die Schweden kamen und gingen. Auch Kaschow gehörte einst zu Schwedisch Pommern. Anfang des neunzehnten Jahrhunderts fiel dieser Landstrich nach mehr als 170 Jahren Schwedenherrschaft an Preußen. Manch alter Schwede hat hier seine letzte Ruhe gefunden. Das Schwedengrab auf dem hiesigen Friedhof zeugt davon ...





Lehrer Manfraß

Ob sich die Schulkinder in Kaschow auf den Unterricht freuten? Die Dorfschule bestand aus zwei Klassenzimmern. Der Lehrer unterrichtete gleichzeitig vier Jahrgänge. Lehrer Karl Manfraß hatte neben seinen Schülern auch noch 50 Bienenvölker zu hüten, wenn die ausschwärzten fiel der Unterricht natürlich aus.





Klara Frettwurst

Unter Klaras Bett stand eine Heringstonne aus der sie Fisch verkaufte. Panische Angst überkam sie bei Blitz und Donner. Dann versteckte sich Klara mit einer Decke über dem Kopf in einem Schrank. Jetzt war der Weg frei für die Lausbuben aus dem Dorf, die schnell mal ein paar Bonbons nahmen.





Tanz des Feuers

Erntefeste waren besonders schön. In der Scheune von Bauer August Anton traf man sich zum Tanz. Eines Tages, August hatte gerade Löschkalk bekommen, fing es an zu regnen. August wollte retten was zu retten war. Er fuhr den Löschkalk in die Scheune. Das hätte es lieber nicht tun sollen, der Kalk entzündete sich und die Scheune brannte zusammen mit der vom Bauern Albert Strübing ab.





Lebrecht Frettwurst

Gleich gegenüber unserem Friedhof mit der kleinen Kapelle steht noch heute ein inzwischen verklünnertes Haus. Das war Lebrechts Kneipe. Lebrecht soll viel zu viel getrunken haben. Und so kam es wie es kommen musste. Als er wieder einmal angetrunken mit dem Fahrrad unterwegs war, wurde er kurz vor Grimmen angefahren. Er überlebte den Unfall nicht. Auch wenn sein Grab verschollen ist, Zeitzeugen wollen wissen, dass er in Frieden auf dem kleinen Friedhof ruht.

