



Suppen & Vorspeisen

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Feldsalat und Pesto,
geraspeltem Grana Padano ^{2,F}

12,50 EUR

Salat "Frettwurst"

Bunte Blattsalate und saisonales Gemüse
mit hausgemachtem Balsamico- Dressing ^{5,1}
und Hähnchenbruststreifen ^{A,F}

klein: 6,10 EUR

groß: 9,50 EUR

Salat „Gambas“

Bunte Blattsalate und saisonales Gemüse
mit hausgemachtem Balsamico-Dressing ²
und 3 Riesengarnelen ^{2,G,F}

14,50 EUR

Suppen

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind ^{5,6,H}

mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

5,90 EUR

Kürbiscremesuppe ^{F,H,5} **mit Ingwer**

und Garnele

6,90 EUR

Tomatisierter Ostseeintopf „Freibeuter Art“

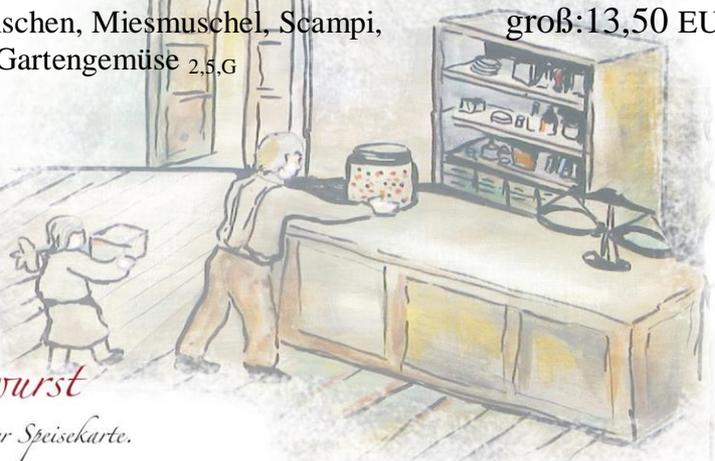
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, Miesmuschel, Scampi,
Grünschalmuscheln und frischem Gartengemüse ^{2,5,G}

klein: 8,80 EUR

groß: 13,50 EUR

*Die Geschichte von
Klara Frettwurst*

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





Pasta & Vegetarisches

Filetspitzen vom Schwein

13,90 EUR

in Sahnesauce _F, mit Tagliarini _{A,C}, Champignons und Frühlingslauch

Zwei gebratene Garnelenspieße _{2,6,G}

15,90 EUR

mit Pesto _{D,F} Kirschtomaten, Seegrassalat _{1,2,D,G} und Bandnudeln _{A,C}

Lasagne vom Kürbis _{2,F,A,H}

9,50 EUR

mit geriebenen Mozzarella _F



*Die Geschichte vom
alten Schweden*

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



Fisch & Meer

- Filet vom Ostseedorsch** ^{A,F} 17,50 EUR
unter der Kartoffel-Kürbiskruste mit Rahmwirsing ^{2,F}
- Auf der Haut gebratenes Bodden-Zanderfilet** ^{A,F} 18,50 EUR
mit Kaschower Wildsalami ^{2,3,4}, auf glasiertem Paprikagemüse ^{F,H}
und Thymiankartoffeln ^F
- Duett vom Lachs und Gambas** ^F 18,90 EUR
in Knoblauch gebraten, mit mariniertem See gras ^{1,2,D,G}
und Pesto, Safranschaum ^{F,S} auf Bandnudeln ^{A,C}
- 1 Pfund Riesengarnelen** „zum selber schälen“ ^{F,G} 28,90 EUR
in der Schale mit Knoblauch und Kräutern gegrillt
mit zweierlei Dip Aioli ^{C,2,3} und Sweet Chilisauc e ^{1,2,3,4,D,J}
und ofenfrischem Baguette ^A



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



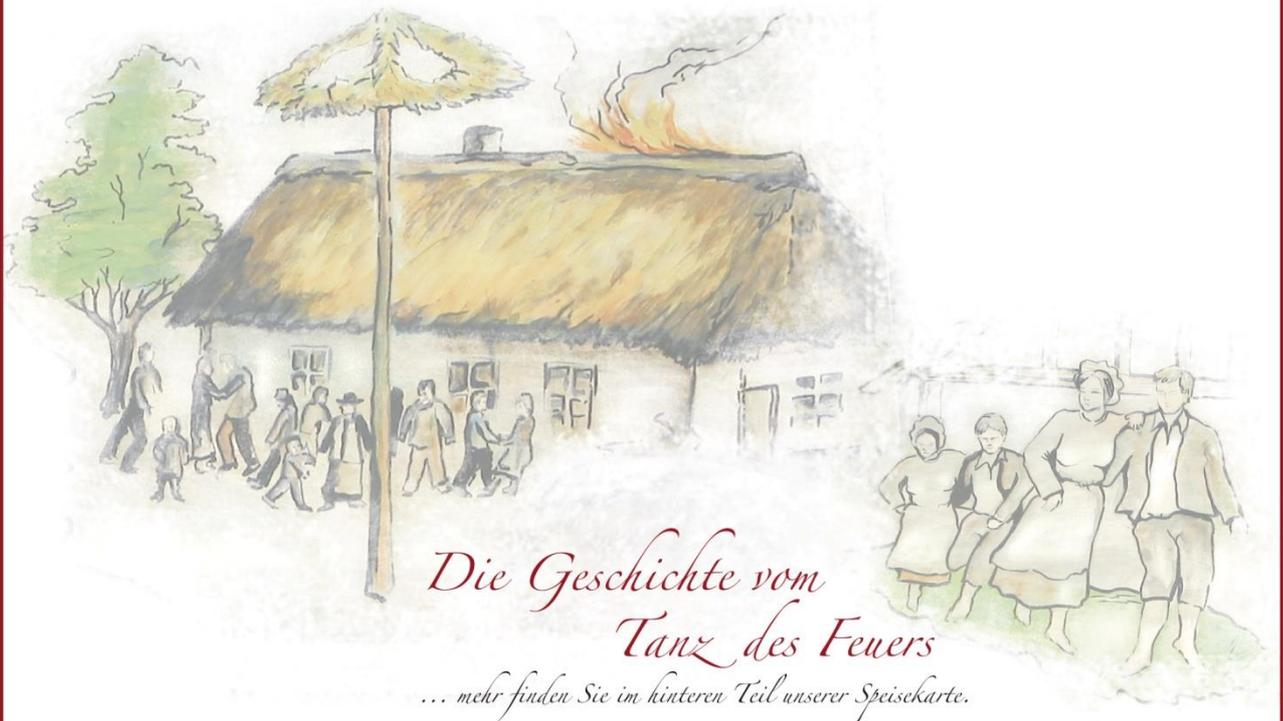
Steaks

Rumpsteak _F	200 g	24,90 EUR
Rinderfilet _F	200 g	27,90 EUR
Hüftsteak vom Süderholz-Rind _F	250 g	19,90 EUR

Alle Steaks werden mit einem kleinen Salat,
Kräuterbutter _F und Knoblauchbaguette _A serviert!

Als weitere Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Gebratene Champignons _F	3,50 EUR
Grillgemüse _H	3,50 EUR
Rosmarinkartoffeln _F	3,50 EUR
Bratkartoffeln _F	3,50 EUR
Ofenkartoffel mit Kräuterquark _F	3,90 EUR
Pommes frites	3,00 EUR



*Die Geschichte vom
Tanz des Feuers
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



Typisch Frettwurst

- „Ferkelrennen im Kaiserreich“** 13,90 EUR
Schnitzel _{A,C} vom Pommerschen Landschwein
mit Spiegelei _C, Erbsen-Möhren-Gemüse _F und Bratkartoffeln ₂
- Gebratene Kalbsleber mit Balsamicojus** _{5,F,A} 16,90 EUR
an geschmorten Apfel-Zwiebelspalten _F und Kartoffelpüree _F
- Geschmorte Rinderbäckchen** _H in Rotweinsauce ₅ 18,50 EUR
mit Kürbisragout _F und Kartoffelgratin _{A,C}
- „Frettwurst’s Jägerschnitzel“** 18,90 EUR
Schnitzel _{A,C} vom Wild aus eigener Jagd in Mandel-Knusperpanade
an Rahmchampignons _F und Thymiankartoffeln _F



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



Desserts

Warmer Schokoladenkuchen ^{5,C,F}
mit flüssigem Kern ^{1,2} und Espresso-Parfait ^{5,C,F}

7,50 EUR

Trilogie vom Kürbis

Parfait ^{5,C,F,G}, karamellierte Kürbiskerne ^G, Kompott vom Kürbis ⁵

8,90 EUR

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
nach unserer Eiskarte!*

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden ausschließlich frische Kräuter, Gewürze und Knoblauch verwendet. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Fischgerichte Gräten enthalten können.

Gruppen ab 15 Personen erhalten eine besondere Speisekarte.





Allergene

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

Zusatzstoffe

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:

- Glutenhaltiges 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.