



# Suppen & Vorspeisen

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet** **14,90 EUR**  
mit gebackenem Rucola, Bärlauchpesto  
und geraspelttem Grana Padano<sup>2,F</sup>

**Salat "Frettwurst"** **11,90 EUR**  
Bunte Blattsalate und saisonales Gemüse  
mit hausgemachtem Balsamico-Dressing<sup>5,1</sup>

mit gebratenen Hähnchenstreifen **15,90 EUR**

mit gebratenem Lachsfilet **17,90 EUR**

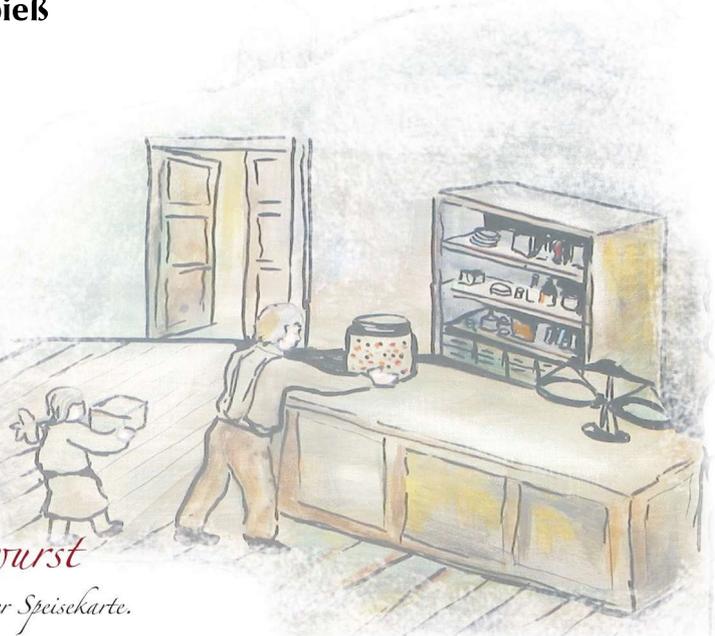
## Suppen

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

**Tomatisierter Ostseeintopf „Freibeuter Art“**<sup>5,H,G</sup> **Klein 7,40 EUR**  
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, frischem Gartengemüse, **Groß 11,90 EUR**  
Miesmuscheln und Garnelenspieß

*Die Geschichte von  
Klara Frettwurst*

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





# Pasta & Vegetarisches

## Pasta

**Gebratene Filetspitzen vom Schwein und Rind<sup>5,H,I</sup> 24,50 EUR**  
mit Champignons, Paprika, Cherrytomaten, kurzen Röhrennudeln<sup>H</sup>,  
Frühlingslauch und Grana Padano<sup>F</sup> in dunkler Rahmsauce<sup>F</sup>

**Gratinierte Hähnchenbrust und Gebratene Riesengarnelen**  
in tomatisiertem Pfannengemüse mit Kräutergnocchi<sup>A</sup> 25,90 EUR

## Vegetarisch

**Gebutterte Gnocchi<sup>F,A</sup> 17,90 EUR**  
in tomatisiertem Pfannengemüse  
mit Grana Padano<sup>F</sup> und frischem Ruccola

**Käsespätzle<sup>A,F</sup> mit frischem Esterhazygemüse 17,20 EUR**  
an marinierten Blattsalaten und Röstzwiebeln<sup>A</sup>

## Vegan

**Geschwenkte Tagliatelle<sup>A</sup> in Bärlauchpesto 17,90 EUR**  
mit Kirschtomaten, Grüner Spargel, Roten Zwiebeln und Frühlingslauch

**Diese Gerichte sind in Ihren Bestandteilen nicht änderbar.**



*Die Geschichte vom  
alten Schweden  
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



# Fisch & Meer

**Pannfisch vom Zanderfilet<sub>A</sub>** **26,50 EUR**  
mit Senfsauce<sub>5,F</sub> auf Bratkartoffeln<sub>6</sub> und pommerschen Gurkensalat<sub>F</sub>

**Gebratenes Heilbuttsteak<sub>A</sub>** **25,90 EUR**  
auf Rahmsauerkraut<sub>F</sub> und Kräuterkartoffeln<sub>F</sub>



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



# Typisch Frettwurst

- „Ferkelrennen im Kaiserreich“** **20,90 EUR**  
Schnitzel<sub>A,C</sub> vom Pommerschen Landschwein  
mit Spiegelei<sub>C</sub>, Erbsen-Möhren-Gemüse<sub>F</sub> und Bratkartoffeln<sub>6</sub>
- Gebratenes Rumpsteak mit Pfeffersauce<sub>F,5</sub>** **32,50 EUR**  
auf Grillgemüse<sub>G</sub> und Rosmarinkartoffeln
- Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter<sub>F</sub>** **38,50 EUR**  
an Speckbohnen<sub>2,F</sub> und Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sub>F</sub>
- Geschmorter Wildbraten in Rotweinjus<sub>5,H</sub>** **24,90 EUR**  
auf gebuttertem Spitzkohl<sub>F</sub> und Kräuterspätzle<sub>A,F</sub>



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



# Desserts

**Warmer Schokoladenkuchen<sub>5,C,F</sub>**  
an parfümierten Kirschen  
und einer Kugel Salted Caramelcreme<sub>F</sub>

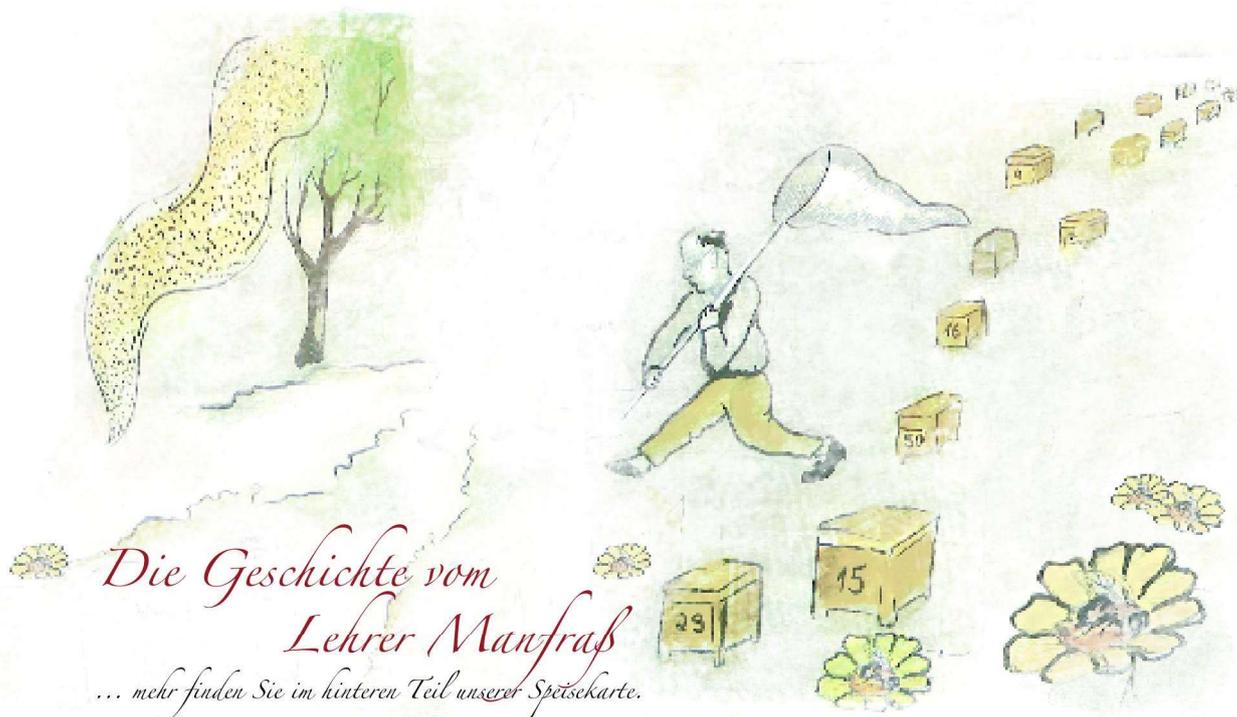
**7,90 EUR**

**Anna´s Kompott**  
Milchreisparfait<sub>F</sub>, Waldbeereengelee, Waldmeisterwackelpudding  
und Vanilleschaum<sub>2</sub>

**6,90 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.**





## 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 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.