



Suppen & Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind^{5,6,H} 6,20 EUR
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

Tomatisierter Ostseeintopf „Freibeuter Art“^{5,H,G} Klein 7,40 EUR
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, frischem Gartengemüse, Groß 11,90 EUR
Miesmuscheln und Garnelenspieß

Sellerieschaumsüppchen^H 5,90 EUR
mit Kürbiskernen und Öl

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





Suppen & Vorspeisen

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

12,90 EUR

mit mariniertem Rucola, Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Bärlauchpesto und geraspelttem Grana Padano^{2,F}

Gratinierter Ziegenkäse

12,90 EUR

auf bunten Salatspitzen und Knoblauchbrot

Terrine von Lachs und Spinat^F

11,40 EUR

auf mariniertem Feldsalat und Honig-Senfsoße¹

Salat "Frettwurst"

11,90 EUR

Bunte Blattsalate, Römer Salat und saisonales Gemüse mit Caesar Dressing^F

Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenstreifen

5,50 EUR

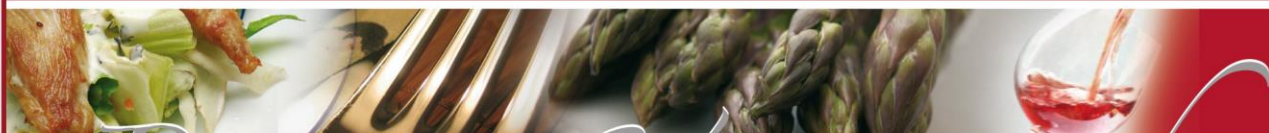
gebratene Riesengarnelen

7,90 EUR

*Die Geschichte von
Klara Frettwurst*

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





Pasta & Vegetarisches

Filetspitzen vom Rind und Schwein 25,90 EUR
mit mediterranem Gemüse und Penne in Rahmsoße
garniert mit Rucola und Parmesan_F

Gebratene Riesengarnelen 23,90 EUR
mit Kirschtomaten und Penne in Zitronen-Rahmsoße

Kurze Röhrennudeln (vegan) 15,80 EUR
in buntem Gemüse in Bärlauchpesto geschwenkt

Käsespätzle (vegetarisch) 16,80 EUR
in Gemüse-Sahnesoße_F gratiniert und mit Röstzwiebeln_A garniert

Sellerieschnitzel_{H,A} (vegetarisch) 16,40 EUR
auf Ratatouille und Kartoffelpüree_F

Ofenkartoffel mit Kräuterquark_F 9,50 EUR
an kleinem Salat

Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenstreifen 5,50 EUR

gebratene Riesengarnelen 7,90 EUR



*Die Geschichte vom
alten Schweden*

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



Fisch & Meer

Pannfisch vom Zanderfilet_A

23,50 EUR

mit Senfsoße_{5,F} auf Bratkartoffeln₆ und pommerschen Gurkensalat_F

Seelachsroulade im Wirsingmantel

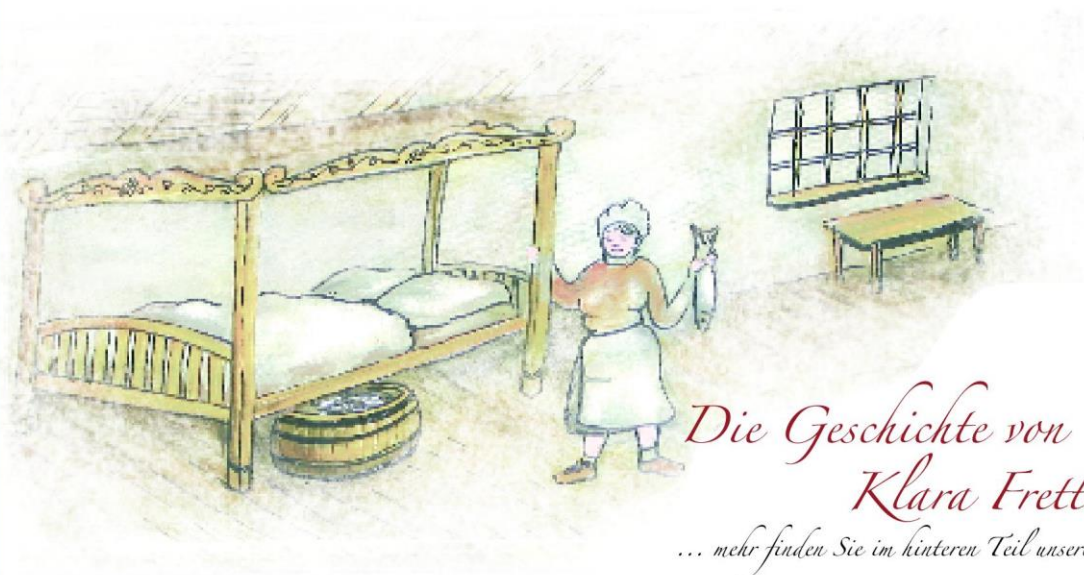
23,90 EUR

in Weißwein-Shrimpssoße_{5,H} auf getrüffeltem Kartoffelpüree_F

Ganze Dorade mit Kräutern gefüllt gebraten mit Limettenbutter_F

25,80 EUR

auf tomatisiertem Gemüserieis



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



Steaks

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter_F

35,50 EUR

an Speckbohnen_{2,F} und Ofenkartoffel mit Kräuterquark_F

Gebratenes Rumpsteak

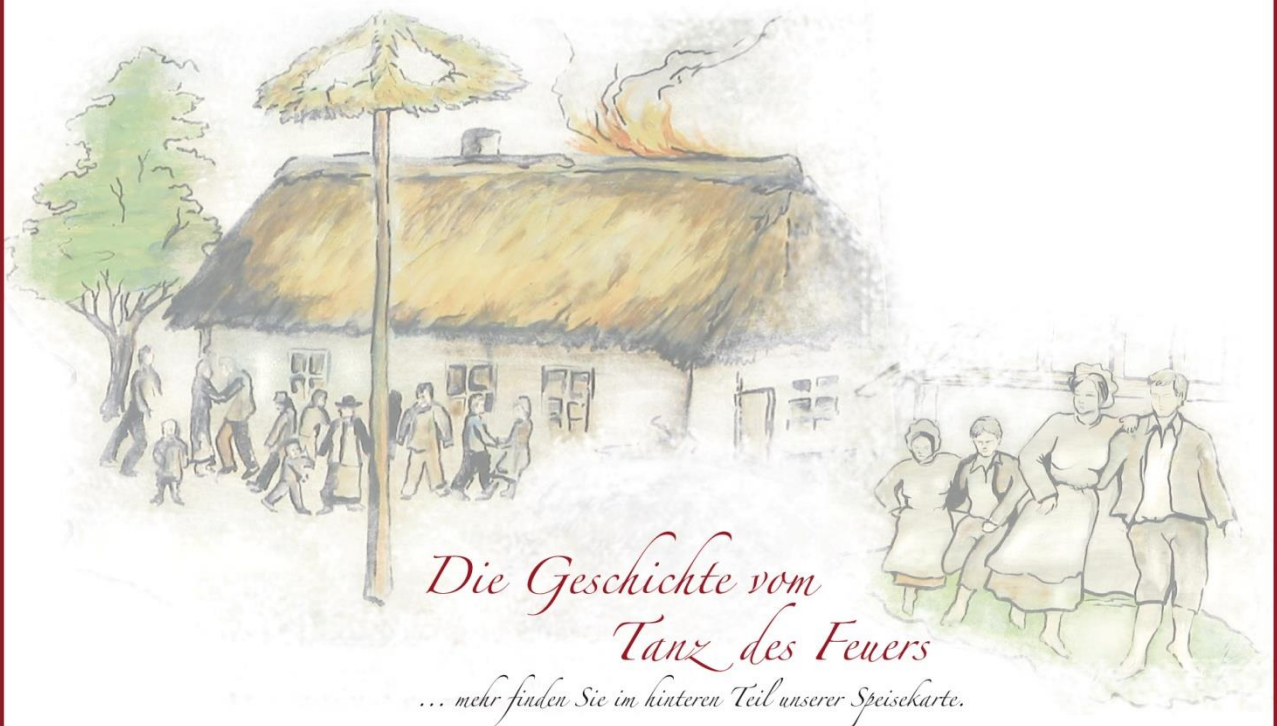
28,50 EUR

mit kleinem Salat, Röstzwiebeln_A, Pfeffersoße_{5,F} und Bratkartoffeln₆

Wildrückensteak (nach Angebot)

27,80 EUR

auf gebratenen Champignons an Kartoffel-Parmesanstampf_F



*Die Geschichte vom
Tanz des Feuers*

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



Typisch Frettwurst

„Ferkelrennen im Kaiserreich“

17,90 EUR

Schnitzel_{A,C} vom Pommerschen Landschwein
mit Spiegeleic, Erbsen-Möhren-Gemüse _F und Bratkartoffeln₆

Gebratene Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise_{C,F,H}

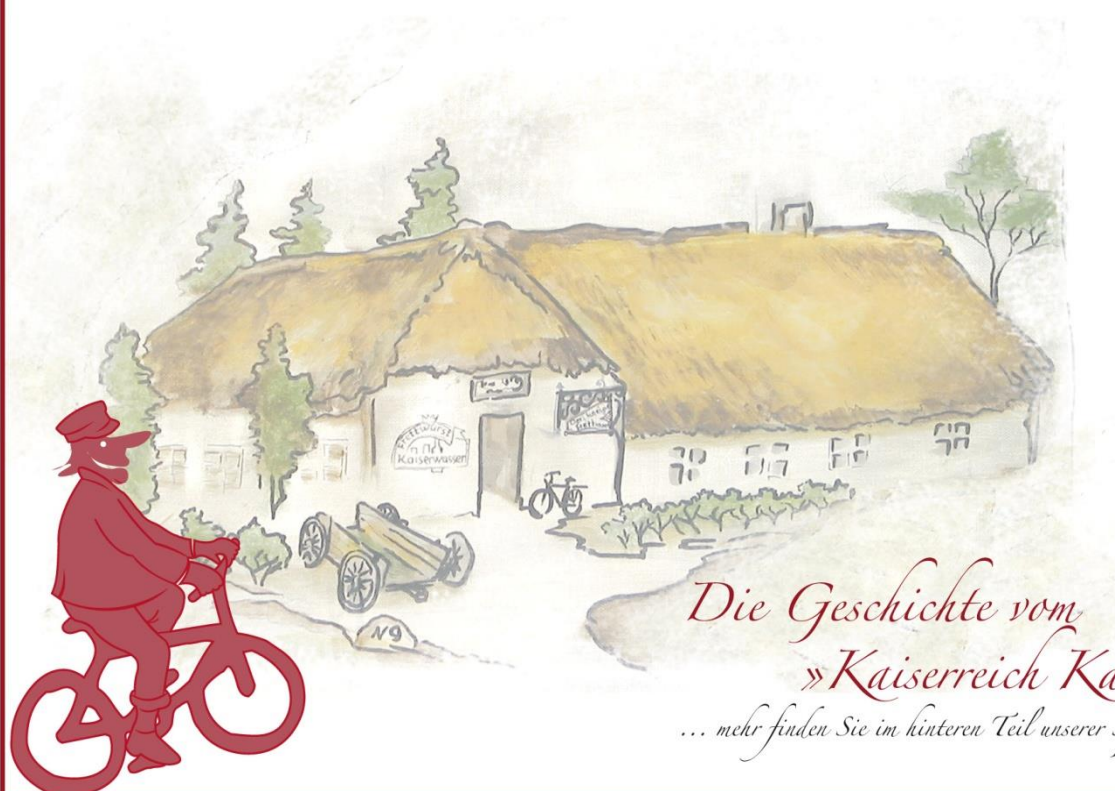
24,80 EUR

an Mandelbrokkoli_{F,G} und Kroketten_A

Gebratenes Lammkotelett mit Kräuterbutter

27,40 EUR

auf tomatisiertem Gemüsereis_F



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



Desserts

Warmer Schokoladenkuchen_{5,C,F}

7,90 EUR

an Kirschragout
und einer Kugel Salted Carameleiscreme_F

Cheesecake mit Erdbeertopping_{A,F}

6,90 EUR

an eingekochten Heidelbeeren

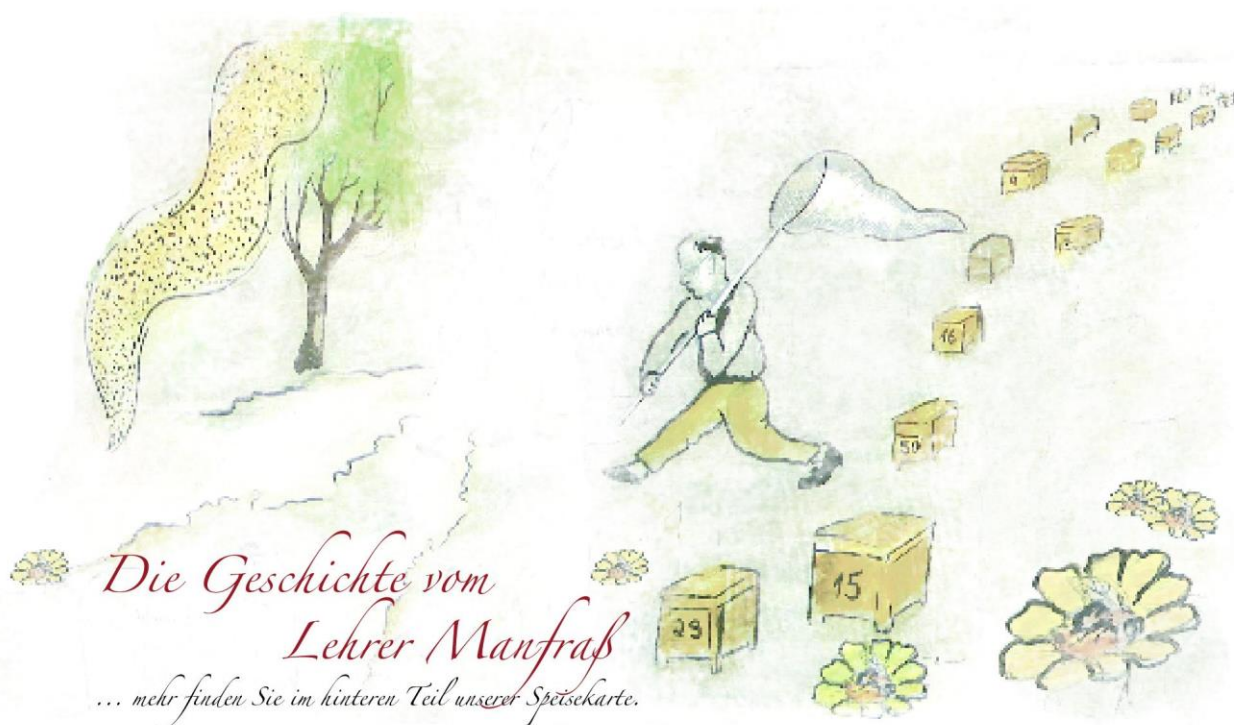
Pommersche Rote Grütze

4,90 EUR

mit Vanilleeis_F im Pistazienmantel_G

*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 auch auf Ihr Hotelzimmer
hier im Hotel im Golfpark Strelasund.

Restlos genießen: Für die Mitnahme vom Rest Ihres Lieblingsgerichtes erheben
wir eine Gebühr von 1,00 EUR pro Verpackungsmaterial.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit der MehrwegToGo von Relevo an.
Bitte laden Sie sich die App in Ihrer App-Galerie auf Ihr Mobiltelefon.



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.