



Suppen & Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind^{5,6,H} 7,90 EUR
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

Tomatisierter Ostseeintopf „Freibeuter Art“^{5,H,G} Klein 8,90 EUR
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, frischem Gartengemüse,
Groß 13,00 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

13,50 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

11,90 EUR

auf mariniertem Feldsalat und Honig-Senfsoße₁

Salat "Frettwurst"

12,90 EUR

Bunte Blattsalate, Römer Salat und saisonales Gemüse mit Caesar Dressing_F

Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenstreifen

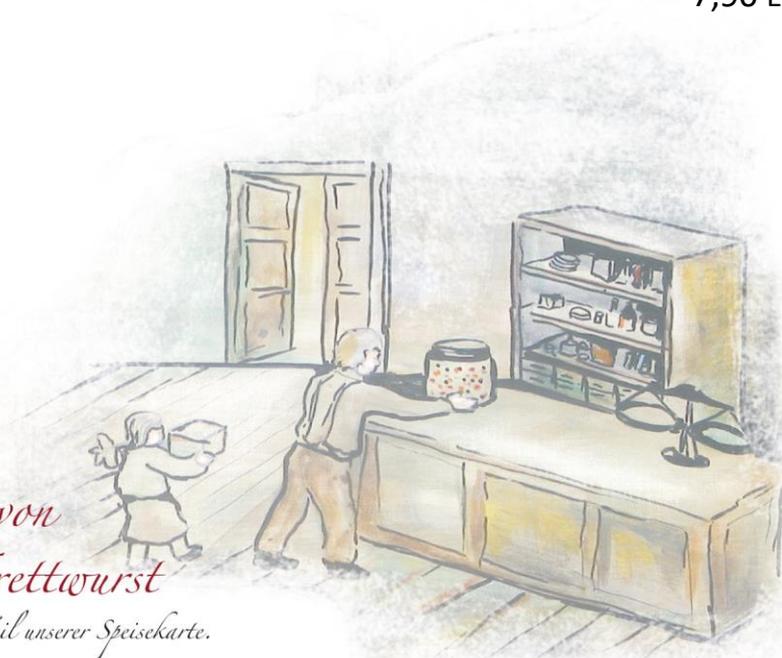
4,50 EUR

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 mit mediterranem Gemüse und Penne in Rahmsauce garniert mit Rucola und Parmesan _F	25,90 EUR
Gebratene Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Penne in Zitronen-Rahmsauce	23,90 EUR
Kurze Röhrennudeln (vegan) in buntem Gemüse in Bärlauchpesto geschwenkt	16,50 EUR
Käsespätzle (vegetarisch) in Gemüse-Sahnesauce _F gratiniert und mit Röstzwiebeln _A garniert	18,90 EUR
Sellerieschnitzel_{H,A} (vegetarisch) auf Ratatouille und Kartoffelpüree _F	19,90 EUR
Ofenkartoffel mit Kräuterquark_F an kleinem Salat	11,00 EUR

Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenstreifen 4,50 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 mit Senfsoße _{5,F} auf Bratkartoffeln ₆ und pommerschen Gurkensalat _F	24,50 EUR
Seelachsroulade im Wirsingmantel in Weißwein-Shrimpssoße _{5,H} auf getrüffeltem Kartoffelpüree _F	23,90 EUR
Ganze Dorade mit Kräutern gefüllt gebraten mit Limettenbutter_F auf tomatisiertem Gemüseis	27,00 EUR

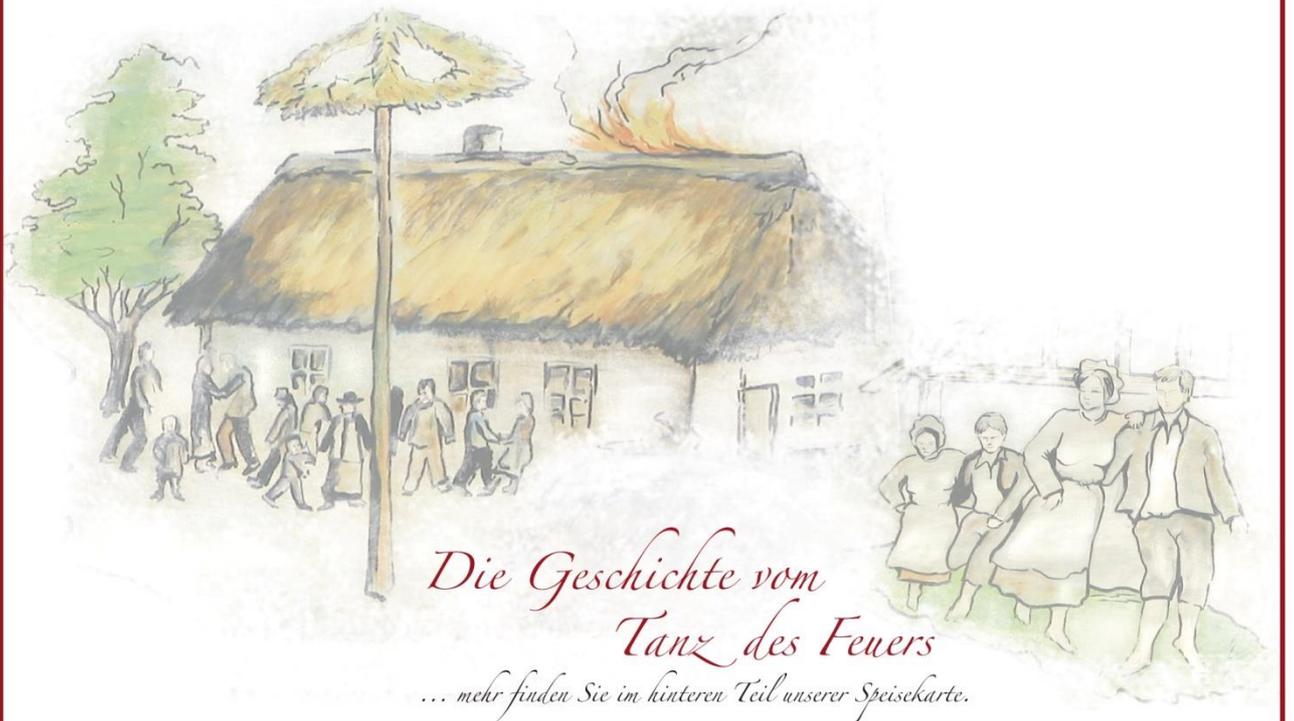


*Die Geschichte von
Klara Frettwurst
... mehr finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.*



Steaks

- Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter_F** 32,00 EUR
an Speckbohnen_{2,F} und Ofenkartoffel mit Kräuterquark_F
- Gebratenes Rumpsteak** 27,20 EUR
mit kleinem Salat, Röstzwiebeln_A, Pfeffersoße_{5,F} und Bratkartoffeln₆
- Wildrückensteak (nach Angebot)** 25,20 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“

19,70 EUR

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

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

24,80 EUR

an Mandelbrokkoli_{F,G} und Kroketten_A

Gebratenes Lammkotelett mit Kräuterbutter

26,90 EUR

auf tomatisiertem Gemüsereis_F



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

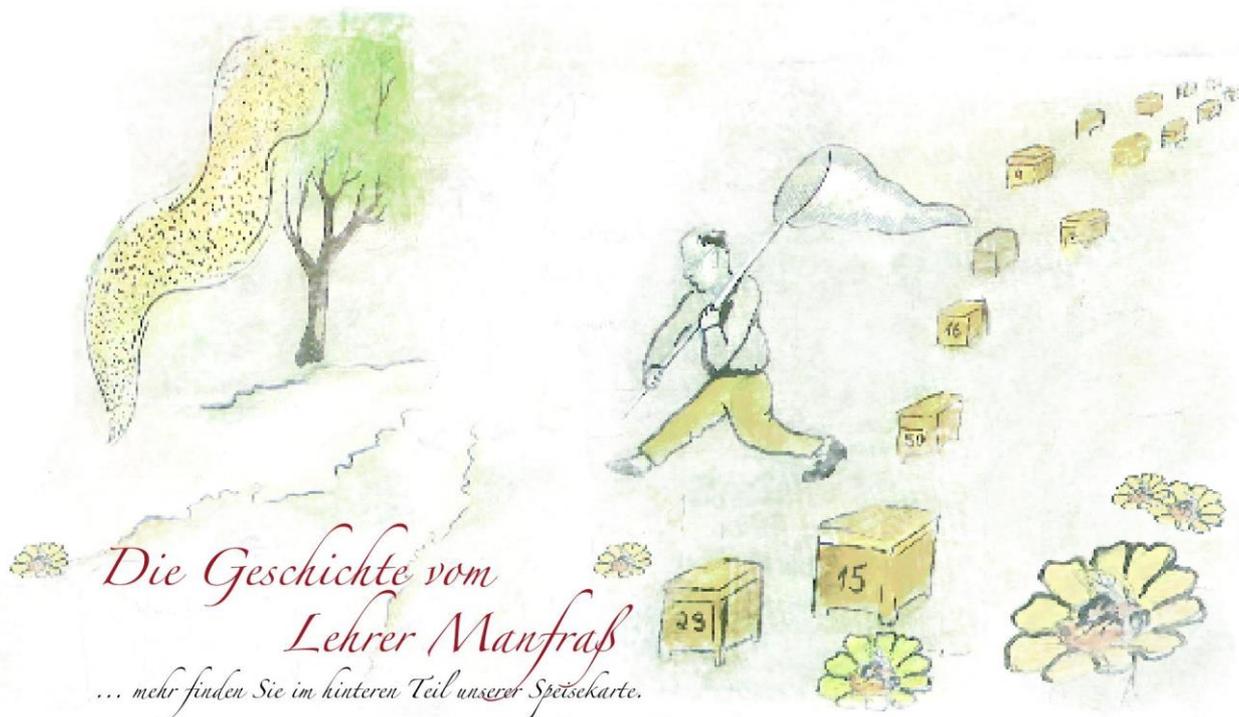


Desserts

Warmer Schokoladenkuchen _{5,C,F} an Kirschragout und einer Kugel Salted Caramelcreme _F	7,90 EUR
Cheesecake mit Erdbeertopping _{A,F} an eingekochten Heidelbeeren	6,90 EUR
Pommersche Rote Grütze mit Vanilleeis _F im Pistazienmantel _G	4,90 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 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:

- 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.