Suppen & Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind[5,6,H] 7,90 EUR
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

Tomatisierter Ostseeeintopf „Freibeuter Art“[5,H,G] Klein 8,90 EUR
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, frischem Gartengemüse, Miesmuscheln und Garnelenspieß Groß 13,00 EUR

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet 13,50 EUR
mit mariniertem Rucola, Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Bärlauchpesto und geraspeltem Grana Padano[2,F]

Salat “Frettwurst“ 12,90 EUR
Bunte Blattsalate, Römer Salat und saisonales Gemüse mit Caesar Dressing[F]

Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenstreifen 4,50 EUR

Pasta & Vegetarisches

Filetspitzen vom Rind und Schwein 25,90 EUR
mit mediterranem Gemüse und Penne in Rahmsoße
garniert mit Rucola und Parmesan[F]

Kurze Röhrennudeln (vegan) 16,50 EUR
in buntem Gemüse in Bärlauchpesto geschwenkt

Käsespätzle (vegetarisch) 18,90 EUR
in Gemüse-Sahnesoße[F] gratiniert und mit Röstzwiebeln[A] garniert

Ofenkartoffel mit Kräuterquark[F] 11,00 EUR
an kleinem Salat

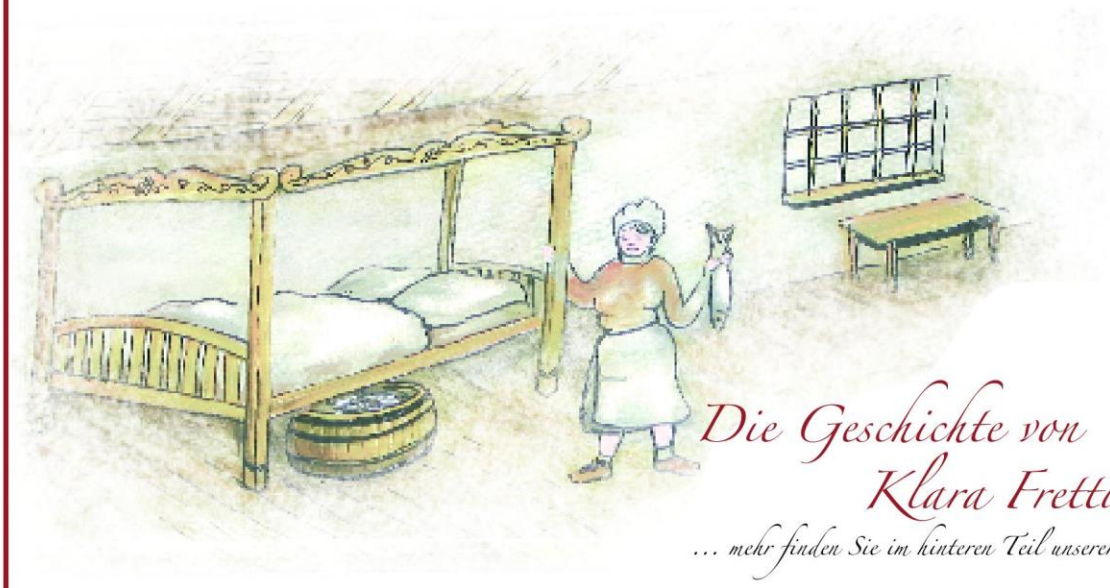
Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenstreifen 4,50 EUR

Fisch & Meer

Pannfisch vom Zanderfilet$_{A}$ 24,50 EUR
mit Senfsoße$_{5,F}$ auf Bratkartoffeln$_{6}$ und pommerschen Gurkensalat$_{F}$

Seelachsroulade im Wirsingmantel 23,90 EUR
in Weißwein-Shrimpssoße$_{5,H}$ auf getrüffeltem Kartoffelpüree$_{F}$



Steaks

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter$_{F}$ 32,00 EUR
an Speckbohnen$_{2,F}$ und Ofenkartoffel mit Kräuterquark$_{F}$

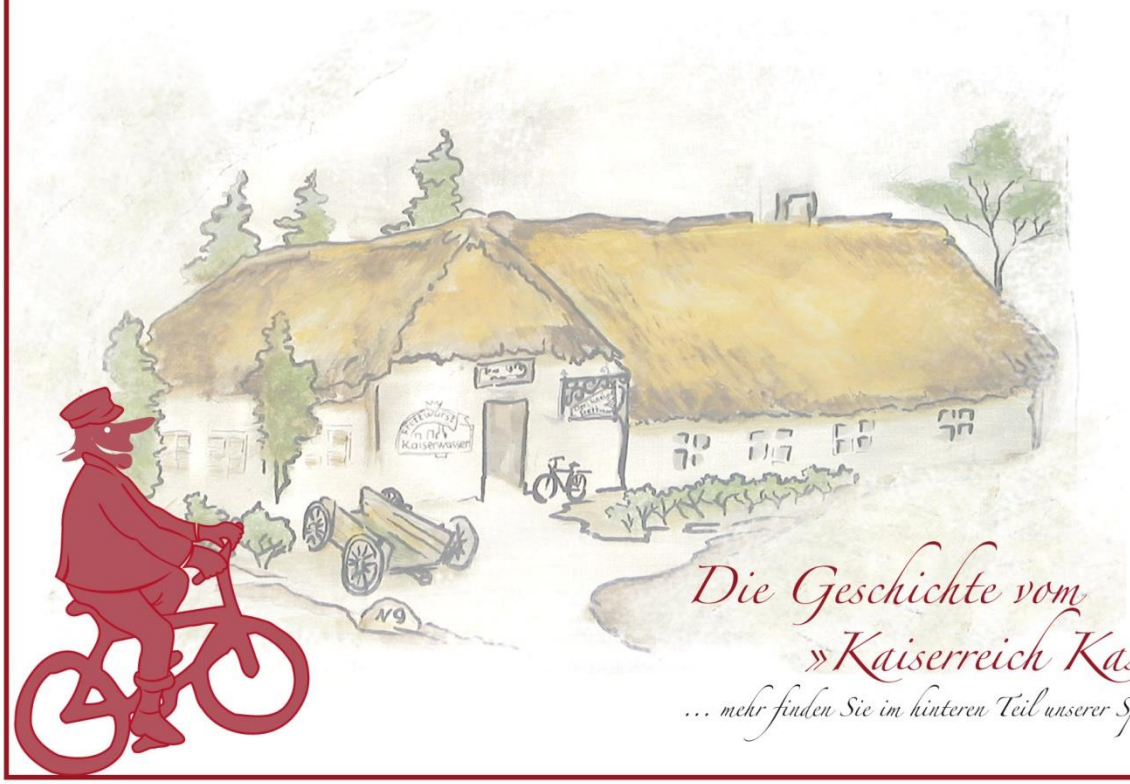
Gebratenes Rumpsteak 27,20 EUR
mit kleinem Salat, Röstzwiebeln$_{A}$, Pfeffersoße$_{5,F}$ und Bratkartoffeln$_{6}$

Typisch Frettwurst

„Ferkelrennen im Kaiserreich“ 19,70 EUR
Schnitzel[A,C] vom Pommerschen Landschwein
mit Spiegelei[C], Erbsen-Möhren-Gemüse [F] und Bratkartoffeln[6]

Gebratene Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise[C,F,H] 24,80 EUR
an Mandelbrokkoli[F,G] und Kroketten[A]

„Golfpark Burger“ 18,50 EUR
Burger aus 180 g saftigem hauseigenem Pattie, Salat und Gewürzgurke[6],
Tomate, krossem Speck[6], Käse[F], Zwiebeln, BBQ Sauce[2,6] und Knoblauchmayonnaise[3,4,6]
mit Pommes Frites



Desserts

Warmer Schokoladenkuchen[5,C,F] 7,90 EUR
an Kirschragout
und einer Kugel Salted Carameleiscreme[F]

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:

- 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 Speisenkarten, 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.