



# Suppen & Vorspeisen

## Suppen

**Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind**<sup>5,6,H</sup> 8,30 EUR  
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

**Tomatisierter Ostseeintopf „Freibeuter Art“**<sup>5,H,G</sup> Klein 9,20 EUR  
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, frischem  
Gartengemüse, Miesmuscheln und Garnelenspieß Groß 15,20 EUR

**Bärlauchschaumsüppchen**<sup>F,H</sup> 7,90 EUR  
mit Rote Beete

*Die Geschichte von  
Klara Frettwurst*

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





# Suppen & Vorspeisen

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet** 14,80 EUR  
mit mariniertem Rucola, Meersalz, gestoßenem Pfeffer,  
Bärlauchpesto und geraspelttem Grana Padano<sup>2,F</sup>

**Salat "Frettwurst"** 13,90 EUR  
Bunte Blattsalate und saisonales Gemüse  
mit Caesar Dressing<sup>F</sup>

### Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenstreifen 6,00 EUR  
gebratenen Riesengarnelen 7,90 EUR

**Gratinierter Ziegenkäse** 12,90 EUR  
auf bunten Salatspitzen und Knoblauchbrot

*Die Geschichte von  
Klara Frettwurst*

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





# Pasta & Vegetarisches

**Filetspitzen vom Rind und Schwein** 26,50 EUR  
mit mediterranem Gemüse und Penne in Rahmsoße,  
garniert mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan<sub>F</sub>

**Gebratene Riesengarnelen** 23,90 EUR  
an mediterranem Gemüse, mit Penne<sub>A</sub> und  
Kirschtomaten in Knoblauch-Weißweinsud **Senioren Portion** 21,30 EUR

**Curry-Gemüsereispfanne (vegan)** 22,90 EUR  
mit Rucola und Zitronengrasöl

**Käsespätzle (vegetarisch)** 20,90 EUR  
in Gemüse-Sahnesoße<sub>F</sub> gratiniert und mit Röstzwiebeln<sub>A</sub>  
und Rucola garniert

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sub>F</sub>** 11,20 EUR  
an kleinem Salat

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenstreifen 6,00 EUR

gebratenen Riesengarnelen 7,90 EUR



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



# Fisch & Meer

<b>Gebratenes Lachsfilet<sub>A</sub></b> auf Curry-Gemüsereis und Safransoße		<b>25,70 EUR</b>
<b>Pannfisch vom Zanderfilet<sub>A</sub></b> mit Senfsoße <sub>E,F</sub> auf Bratkartoffeln <sub>G</sub> und pommerschem Gurkensalat <sub>F</sub>		<b>25,20 EUR</b>
	<b>Senioren Portion</b>	<b>22,60 EUR</b>
<b>3 gebratene Heringe<sub>A</sub></b> mit kleinem Salat und Bratkartoffeln <sub>G</sub>		<b>24,50 EUR</b>



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



# Steaks

<b>Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter<sub>F</sub></b> an Speckbohnen <sub>6</sub> und Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sub>F</sub>	<b>32,00 EUR</b>
<b>Gebratenes Rumpsteak</b> mit kleinem Salat, Pfeffersoße <sub>5,F</sub> und Bratkartoffeln <sub>6</sub>	<b>28,40 EUR</b>
<b>Wildrückensteak (nach Angebot)</b> auf Rahmchampignons <sub>F</sub> und Kartoffelpüree <sub>F</sub>	<b>26,20 EUR</b>



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



# Typisch Frettwurst

## Gebratene Hähnchenbrust

mit Sauce Hollandaise<sub>C,F,H</sub>  
an Mandelbrokkoli<sub>F,G</sub> und Kroketten<sub>A</sub>

25,20 EUR

Senioren Portion 22,00 EUR

## Hähnchenschnitzel<sub>A</sub>

mit Tomate und Käse<sub>F</sub> überbacken  
auf Rahmchampignons<sub>F</sub> und Pommes frites

24,50 EUR

## Geschmorter Wildbraten in Rotweinsosse<sub>5</sub>

auf Speckbohnen<sub>6</sub> und Butterspätzle<sub>A,F</sub>

24,40 EUR

## „Ferkelrennen im Kaiserreich“

Schnitzel<sub>A,C</sub> vom Pommerschen Landschwein  
mit Spiegelei<sub>C</sub>, Erbsen-Möhren-Gemüse<sub>F</sub> und  
Bratkartoffeln<sub>6</sub>

22,50 EUR

Senioren Portion 19,50 EUR



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

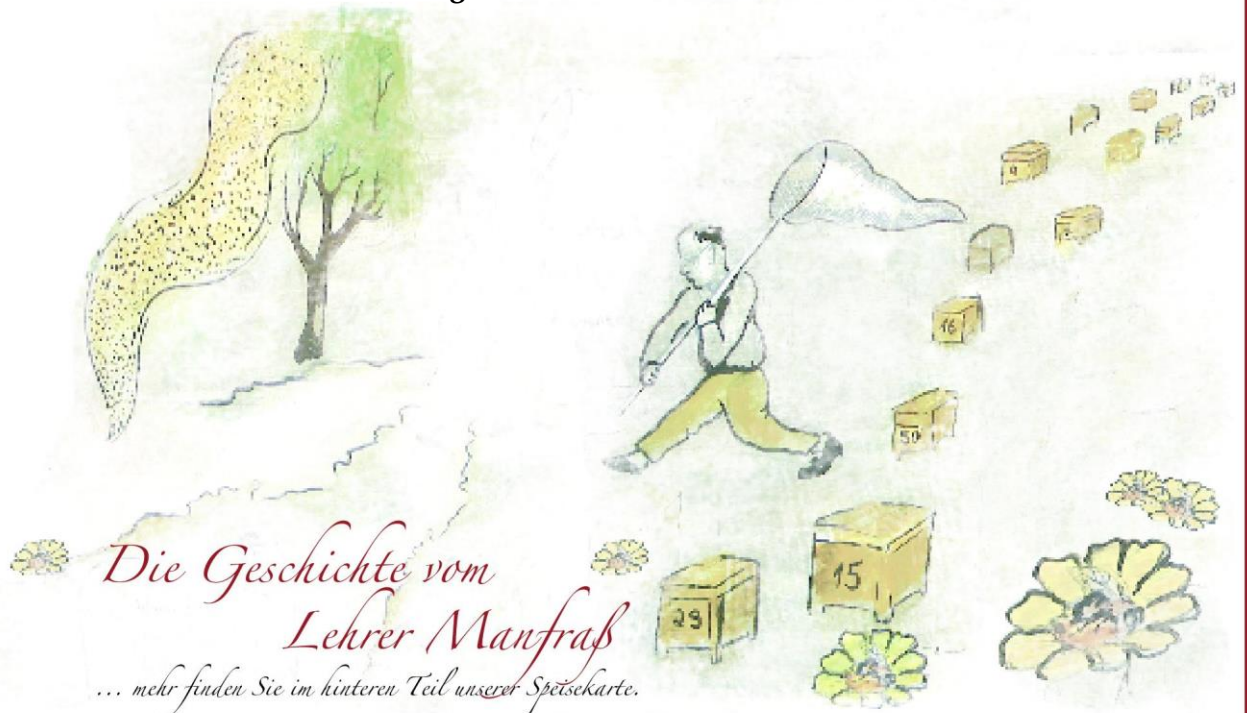


# Desserts

<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> <sub>5,C,F</sub> an Kirschragout und einer Kugel Salted Carameliscreme <sub>F</sub>	<b>7,90 EUR</b>
<b>Crème brûlée</b> mit Cassissorbet <sub>A,C,G</sub>	<b>7,90 EUR</b>
<b>Pommersche Rote Grütze</b> mit Vanilleeispraline <sub>C,A,G</sub>	<b>6,50 EUR</b>

***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

**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 Verordnung im Lebensmittelbereich in Kraft getreten. Die sogenannte Lebensmittelinformationsverordnung (kurz: LMIV). Diese Verordnung soll 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 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.