

Landgasthof Frettwurst

SUPPEN & VORSPEISEN

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind ^{A,F,I,J,L,3,5}
mit Paprika, Kartoffeln und Champignons

9,00 EUR

Tomatisierter Ostseeintopf „Süderholzer Art“ ^{A,D,F,I,J,F,L}
mit Safran, verschiedenen Ostseefischen, frischem
Gartengemüse, Miesmuscheln und Garnelenspieß

10,50 EUR

Zu unseren Suppen & Vorspeisen reichen wir Ihnen frisch gebackenes Brot.



Landgasthof Frettwurst

SUPPEN & VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet^{A,G,I,L,3}

mit mariniertem Rucola, Meersalz, gestoßenem Pfeffer,
Bärlauchpesto und Grana Padano

15,50 EUR

Salat "Frettwurst"^{A,F,I,J,3}

bunte Blattsalate und saisonales Gemüse
mit hauseigenem Dressing

14,00 EUR

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenstreifen: 6,00 EUR

gebratenen Riesengarnelen: 8,00 EUR

Gebackener Ziegenkäse^{A,G,I,J,3}

mit buntem Blattsalat und hauseigenem Dressing

12,50 EUR

Frettwurst Würzfleisch^{A,G,I,J}

mit Zitrone & Worcester Sauce

10,00 EUR

Tatar vom Kalb^{C,I,J}

mariniertes Kalbsfleisch mit Senfgurke und Ei

13,50 EUR

Caprese mit Burratina^{A,G}

marinierte bunte Kirschtomaten und Rucola

11,50 EUR

Zu unseren Suppen & Vorspeisen reichen wir Ihnen frisch gebackenes Brot.

Landgasthof Frettwurst

PASTA & VEGETARISCHES

Filetspitzen vom Rind und Schwein^{A,F,G,I,J,L,3,5}

mit buntem Marktgemüse und Calamarata in Rahmsoße
garniert mit Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano

26,50 EUR

Gebackener Fetakäse^{G,3,5}

auf tomatisierter Zucchini und gebackenen Kartoffeln

24,50 EUR

Käsespätzle^{A,C,F,G,I,J}

in Gemüse-Sahnesoße gratiniert und mit
Röstzwiebeln auf Rucola garniert

21,00 EUR

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{D,G,F,I,J}

an einem kleinen bunten Salat und hauseigenem Dressing

13,00 EUR

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenstreifen 6,00 EUR

gebratenen Garnelen 8,00 EUR



Landgasthof Frettwurst

FISCH & MEER

Jakobsmuscheln A,D,G,I,J,L,N,3,5

auf Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck,
Pak Choi dazu Jus

26,50 EUR

Gebratenes Kabeljaufilet unter einer Tomatenkruste A,D,G,3,5

auf Erbsen-Rahmlauch und Drillingen

25,50 EUR

Gebratenes Lachsfilet A,D,G,I,J,L

auf grünem Spargel und Gnocchis

28,00 EUR

Gebratene Garnelen A,C,D,F,G,H,I,J,L

auf buntem Marktgemüse und Calamarata
mit Kirschtomaten in Knoblauch-Tomatensofße

26,00 EUR

Seniorenportion 22,50 EUR

Zu unseren Fischgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Fischsoße.



Landgasthof Frettwurst

FLEISCH & WILD

Rosa gebratener Kalbsrücken^{G,I,J}

auf Pastinakenstampf und gebratenen Waldpilzen

28,00 EUR

Königsberger Klopse^{A,C,G,H,I,J,L,3,5}

3 Klopse vom heimsichen Wild auf Kartoffelstampf
und Rote Beete Salat

18,50 EUR

Geschmorte Ochsenbacke^{A,G,I,J,L}

auf Spitzkohl und Spätzle

28,50 EUR

Gebratener Wildrücken (nach Angebot)^{G,L,3,5}

mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

27,50 EUR

Zu unseren Fleischgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Bratensoße.



Landgasthof Frettwurst

TYPISCH FRETTWURST

Geschmorter Wildbraten in RotweinsöÙe^{A,C,G,I,J,3,5}
auf Speckbohnen und Butterspätzle

25,00 EUR

Ferkelrennen im Kaiserreich^{A,C,G,L,3,5}
Schnitzel vom Pommerschen Landschwein mit Spiegelei
dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Bratkartoffeln

23,00 EUR

Seniorenportion 20,00 EUR

Gebrautes Zanderfilet^{A,D,F,G,L,5}
mit FischsoÙe auf Bratkartoffeln dazu
pommerscher Gurkensalat

26,50 EUR

Seniorenportion 23,00 EUR

Gebrautes Rumpsteak^{L,5}
auf Speckbohnen und gebackenen Drillingen

31,00 EUR



Landgasthof Frettwurst

DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse^{C,G,2,3}
mit marinierten Kirschen

9,00 EUR

Crème Brûlée^{C,G}
mit Früchten der Saison

9,50 EUR

Duett vom Sorbet (vegan)
2 Kugeln Sorbet von der BoddenLandEis Manufaktur

8,00 EUR

Hausgemachte Waffeln^{A,C,F,G,2,3}

Wahlweise mit :

Kirschen und Vanilleeis 7,50 EUR

Apfelmus 5,50 EUR

Puderzucker 5,50 EUR

Sahne 7,00 EUR

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Eiskarte!

