

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-Tomatensoße

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

Gebratenes Zanderfilet^{A,D,F,G,L,5}

mit FischsoÙe auf Bratkartoffeln dazu
pommerscher Gurkensalat

26,50 EUR

Seniorenportion 23,00 EUR

Gebratenes 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!



Landgasthof Frettwurst

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Allergene

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch / Laktose
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

Allergene Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
 - 10) mit Phosphat
 - 11) coffeinhaltig
 - 12) chininhalti

Landgasthof Frettwurst

Zubereitung unserer Speisen

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden ausschließlich frische Kräuter, Gewürze und Knoblauch verwendet.

Wir möchten Sie darauf hinweisen,
dass Fischgerichte Gräten enthalten können.

Hotelgäste

Gerne buchen wir Ihren Verzehr
gegen Ihre Unterschrift auf Ihr Hotelzimmer
hier im Hotel im Golfpark Strelasund.

Mitnahme von Speisen

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.

