

Landgasthof Frettwurst

SUPPEN & VORSPEISEN

Gulaschsuppe vom heimischen Wild und Rind^{A,E,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

Blumenkohlcremesuppe^{A,G}

mit Bauernbrot-Croutons

8,50 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 und Worcestersauce
10,00 EUR



Landgasthof Frettwurst

PASTA & VEGETARISCHES

Filetspitzen vom Rind und Schwein

A,F,G,I,J,L,3,5

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

26,50 EUR

Gebackener Spitzkohl

G,3,5

mit Erdnüssen und Sauce Hollandaise

20,50 EUR

Käsespätzle

A,C,F,G,I,J

in Gemüse-Sahnesauce gratiniert
mit Röstzwiebeln auf Rucola garniert

22,00 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

Gebratene Lachsforelle

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

auf sautiertem Lauch mit Granatapfelkernen, Zitronen-Gel
und Gnocchis

24,00 EUR

Gedünsteter Kabeljau

A,D,G,3,5

auf Austernpilzen dazu gefüllte Tortellini

25,50 EUR

Gebratenes Heilbuttfilet

A,D,G,I,J,L

auf grünem Spargel, confierten Kirschtomaten und Kartoffelpüree

29,00 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 gebratene Entenbrust^{G,I,J}

auf grünem Spargel und Semmelknödel

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

Gebratenes Ibericosteak^{A,G,I,J,L}

auf Saubohnen, Petersilienöl und Drillingen

27,00 EUR

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

mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

28,50 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

22,50 EUR

Seniorenportion 19,50 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

Käsekuchen^{C,G,2,3}

mit marinierten Kirschen und Schokoladensauce

10,50 EUR

Crème Brûlée^{C,G}

mit Früchten der Saison

9,50 EUR

Duett vom Sorbet (vegan)

2 Kugeln Sorbet von der BoddenLandEis Manufaktur
mit Früchten der Saison

7,50 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) chininhaltig

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.

