Landgasthof Frettwurst

HERZLICH WILLKOMMEN

»He läst sich beräden un geit bis Kaschow mit« so witzelten schon früh hier die Leute in Ihrer plattdeutschen Mundart, wenn es jemanden in diesen Ort verschlug.

Auch Sie, lieber Gast, haben heute den Weg hierher gefunden. Darüber freuen wir uns sehr. Lehnen Sie sich bequem zurück. Gewinnen Sie Abstand vom hektischen Alltag, lassen Sie sich um die hundert Jahre zurückversetzen, in eine Zeit, als in diesem Ort noch sieben Pächter preußisches Domäneland bewirtschafteten.

Sie sind Gast auf einer ehemaligen Hofstätte. Hier, wo Sie gerade sitzen, befand sich ein großer Stall. Das Brüstungsmauerwerk, welches Sie sehen, besteht aus Originalsteinen. Das schmucke Haus gegenüber wurde 1910 errichtet. Im Güteradressbuch Pommern ist eingetragen: Hofstätte. Pächter: Albert Rademacher. Fläche 77 ha, davon 56 ha Ackerland, 8 Pferde, 43 Rinder davon 18 Kühe, 80 Schweine.



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 Ostseeeintopf „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, Möhre, Radieschen und Gurke
mit hauseigenem Dressing

14,00 EUR
Wahlweise mit:
gebratenen Hähnchenstreifen: 6,00 EUR
gebratenen Riesengarnelen: 8,00 EUR

Gebackener Ziegenkäse A,G,I,J,3,2
mit einem Apfelkompott, Ziegenkäsecreme, Walnuss,
buntem Blattsalat und hauseigenem Dressing

12,50 EUR

Frettwurst Würzfleisch A,G,I,J
mit Zitrone & Worcester Sauce

10,00 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

Gebratene Kartoffelrösti[G,3,5,A,H]
mit Waldpilzen, Blumenkohl, Cashewkernen und Rucola

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

im Ofen gebackenes Lachsfilet A,D,G,3,5
auf Kartoffelpüree mit Pak Choi

26,00 EUR

Gebratenes Heilbuttfilet A,D,G,3,5
auf Grünkohl und Drillingen

27,00 EUR

Gebratene Garnelen A,C,D,F,G,H,I,J,L
mit Tom Kha Gai, winterliches Gemüse, Limette und Wakame
dazu Baguette

26,50 EUR

Seniorenportion 23,00 EUR

Zu unseren Fischgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Fischsoße.



Landgasthof Frettwurst

FLEISCH & WILD

Sous-vide gegarter Schweinebauch G,I,J,A,3
mit zweierlei Mais, Apfel und gebackenen Kartoffeln

26,50 EUR

Königsberger Klopse A,C,G,H,I,J,L,3,5
3 Klopse vom heimischen Wild auf Kartoffelstampf
und Rote Beete Salat

18,50 EUR

Gebratener Wildrücken (nach Angebot) G,L,3,5,H
mit Rosenkohl, Nusscrumble und Kartoffelfondant

28,50 EUR

Zu unseren Fleischgerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Bratensoße.



Landgasthof Frettwurst

TYPISCH FRETTWURST

Geschmorter Wildbraten in Rotweinsoße[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 Fischsoße auf Bratkartoffeln dazu
pommerscher Gurkensalat

26,50 EUR
Seniorenportion 23,00 EUR

Gebratenes Rumpsteak[L,5,I,J]
auf Speckbohnen und gebackenen Drillingen

31,00 EUR



Landgasthof Frettwurst

DESSERTS

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern C,G,2,3,A
mit marinierten Beeren und Vanillesoße

11,00 EUR

Crème Brûlée C,G,2
mit heißen Kirschen und Zimteis

11,50 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 (Gerste, Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
B) enthält Krebstiere
C) enthält Eier
D) enthält Fisch
E) enthält Erdnüsse
F) enthält Soja
G) enthält Milch / Laktose
H) enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekanüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
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