

## Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant.  
Mit Herz und Leidenschaft bereiten wir für Sie nationale  
und regionale Köstlichkeiten zu und verwöhnen Sie  
bodenständig-maritim. Genießen und verweilen Sie in  
Ruhe, fernab des Trubels und in idyllischer Umgebung.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie gerne unser  
Service-Team an.

### Aufwärmen und genießen

<b>Glühwein</b>	4,90 €
mit Schuss   Amaretto   Rum	6,50 €
<b>Sanddornpunsch</b>	6,50 €
<b>Heißer Sanddornsaft</b>	3,50 €
köstlich verfeinert mit Orange und Zimt	
<b>Heiße belgische Schokolade   Vollmilch   Zartbitter</b>	5,00 €
mit Schuss   Amaretto   Rum	6,50 €
<b>Fruchtiger Kinderpunsch</b>	3,50 €

**FRIESENHOF Hotel | Restaurant | Reitanlage**  
Bahnhofstraße 48 | 17449 Trassenheide | tel. 038371 2610  
rezeption@friesenhof.org | [www.friesenhof.org](http://www.friesenhof.org)

Immer auf dem Laufenden bleiben



[facebook.de/friesenhofusedom](https://facebook.de/friesenhofusedom)



[instagram.com/friesenhof\\_usedom](https://instagram.com/friesenhof_usedom)

## Vorspeisen

<b>Soljanka</b> mit saurem Rahm	6,50 €
<b>Champignon-Trüffelrahmsuppe</b>	6,90 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Marktklößchen und feine Gemüsestreifen	6,20 €
<b>Gurkensalat</b> mit Schmand	4,90 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> nach Friesenhof-Art	6,00 €

## Salate

<b>Salat im Glas und gebratene Shrimps</b> Bunter Salat im hohen Weckglas serviert mit gebratenen Shrimps und American Dressing dazu Steinofen-Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter	10,90 €
<b>Bunter Salat mit warmem Grillgemüse</b> serviert mit Balsamico-Dressing und Parmesan	15,50 €
<b>Ceasarsalat mit gebratener Maispoularde</b> mit knusprigen Brotchips, geröstetem Bacon und Parmesan	17,50 €

Wenn nicht angegeben, werden unsere Salate wahlweise  
mit American oder Balsamico-Dressing serviert.



## Vegetarisches

<b>Käse-Spinat-Omelett</b>	12,90 €
an Steinofen-Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Salatbeilage	
<b>Pfifferling–Pastataschen</b>	16,50 €
mit Tomatenragout, Spinat, Parmesan und gerösteten Walnüssen	
<b>Vegetarischer Burger</b>	13,90 €
gegrillter Halloumi, Salat, Tomate, Gurke und Grillgemüse im Sesambrötchen dazu knusprige Country-Pommes	

## Fisch

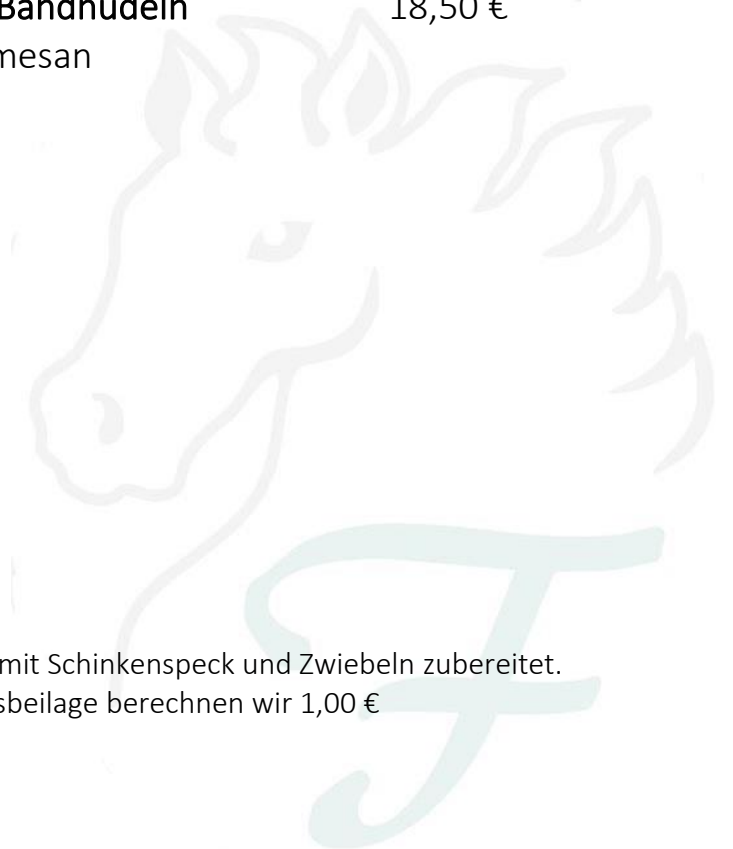
<b>Matjesteller</b>	16,50 €
Matjesfilet auf Apfel-Zwiebelschmand dazu hausgemachte Bratkartoffeln	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	19,90 €
auf gebratenem Wirsing dazu Kartoffelpüree und knuspriger Bacon	
<b>Gebratenes Dorschfilet</b>	19,50 €
an Dijonsensauce dazu Kartoffelpüree und rote Bete	
<b>Rotbarschfilet</b>	20,50 €
auf Tomatenrisotto dazu gebratene Salatherzen	
<b>Trassenheidener Fischpfanne</b>	22,00 €
Rotbarsch-, Dorsch- und Zanderfilet mit Gurkenschmandsalat dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Kräuterbutter	



## Aus Topf und Pfanne

<b>Deftiges Bauernfrühstück</b> mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln und frischem Gurkensalat	13,50 €
<b>Friesenhof-Burger</b> Rindfleisch, Salat, Gurken, Tomaten, Bacon und Käse im Sesambrötchen dazu knusprige Steakpommes und Ketchup	13,90 €
<b>Schnitzel vom Schwein</b> auf frischen, gebratenen Champignons dazu hausgemachte Bratkartoffeln	17,90 €
<b>Steak vom Schweinerücken</b> mit Grillgemüse und Käse überbacken dazu knusprige Steakpommes	18,50 €
<b>Rumpsteak</b> mit Pfeffersauce dazu knusprige Kartoffelspalten serviert mit einem kleinen Salatteller	24,50 €
<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Bandnudeln</b> mit Pestosauce, Ofentomaten und Parmesan	18,50 €

Unsere hausgemachten Bratkartoffeln werden mit Schinkenspeck und Zwiebeln zubereitet.  
Für eine Änderung der Sättigungsbeilage berechnen wir 1,00 €



## Für unsere Kleinen

**Nudeln** 5,50 €  
an hausgemachter Tomatensauce

**Nudeln mit knusprigem Jägerschnitzel** 6,90 €  
an hausgemachter Tomatensauce

**Piratenschmaus** 6,90 €  
kross gebackenes Dorschfilet  
auf Kartoffelpüree  
dazu Rahmspinat

**Kleines Hähnchenschnitzel** 6,50 €  
kross gebratenes Hähnchenbrustfilet  
dazu knusprige Steakpommes und Ketchup



## Eis und Dessert

<b>Bunter Kindereisbecher</b> wahlweise mit Vanille-, Schoko- oder Erdbeereis bunt garniert mit Haribo, Smarties und Sahne	5,50 €
<b>Früchteisbecher</b> eine Auswahl bunter Früchte mit Brombeereis und Sahne	7,50 €
<b>Schweden-Eisbecher</b> Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	7,50 €
<b>Schokoladenparfait</b> an fruchtiger roter Grütze und Vanillesauce	7,50 €
<b>Zitronen-Mandeltarte</b> an Mango-Joghurteis	7,00 €



## Prosecco und Sekt

<b>Prosecco   Corte delle Calli trocken</b>	0,1l	4,00 €
Italien, Venetien, Corte delle Calli, Cuvée	0,75l	18,50 €
Angenehm frisch und feinperlig. Fruchtiger Duft nach grünem Apfel. Leichte Restsüße.		
<b>Sekt   Schloss Rheinach trocken</b>	0,75l	18,50 €
Deutschland, Mosel, Splendid Sektkellerei		
Elegant und fruchtig, kraftvolle Perlage, fruchtige Aromen von Honigmelone.		

## Weißwein

<b>Cuvée   Hammels „Sissi &amp; Franz“ lieblich</b>	0,2l	5,90 €
Deutschland, Pfalz, Weingut Hammel, Cuvée	0,75l	21,00 €
Saftig, vollmundig, aromatische Frucht, erfrischende Restsüße.		
<b>Bacchus   Freyburg-Unstrut Q. b. A., halbtrocken</b>	0,2l	5,90 €
Deutschland, Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Bacchus	0,75l	21,00 €
Elegant, leicht, frisch. Mit fruchtigem Aroma, erinnernd an helle Früchte.		
<b>Riesling   J. Ohlig Q. b. A., trocken</b>	0,2l	6,30 €
Deutschland, Rheingau, Weingut Johannes Ohlig, Riesling	0,75l	22,00 €
Rund und harmonisch in feinem Spiel, kraftvoll mit elegantem Charakter.		
<b>Chardonnay   Sieur d'Arques I.G.P., trocken</b>	0,2l	5,80 €
Frankreich, Languedoc, Erzeugergemeinschaft Sieur d'Arques, Chardonnay	0,75l	20,90 €
Fruchtig und frisch, mit typischen Aromen und ausgewogener Säure.		
<b>Elbling   Schloss Proschwitz Q. b. A., trocken</b>	0,2l	7,40 €
Deutschland, Sachsen, Schloss Proschwitz, Elbling	0,75l	24,00 €
Ein leichter, frischer Weißwein mit mineralischer und lebendiger Säure.		

## Roséwein

<b>Cuvée   Hammels „Sophie Helene“ trocken</b>	0,2l	5,90 €
Deutschland, Pfalz, Weingut Hammel, Cuvée	0,75l	21,00 €
Duftender Rosé mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Cassis.		

# Rotwein

**Cuvée | Hammels „Sissi & Franz“ g. U., lieblich** 0,2l 5,90 €  
0,75l 21,00 €

Deutschland, Pfalz, Weingut Hammel, Cuvée  
Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße, Aromen  
von Himbeeren, Kirschen und Mandeln.

**Dornfelder | Lergenmüller Q. b. A., halbtrocken** 0,2l 6,10 €  
0,75l 22,00 €

Deutschland, Pfalz, Weingut Lergenmüller, Dornfelder  
Samtig und vollmundig mit beerigen Aromen.

**Piemonte Barbera | San Silvestro D.O.C.G., trocken** 0,2l 6,40 €  
0,75l 23,00 €

Italien, Piemonte, Weingut San Silvestro, Barbera  
Aromen von schmackhaften Sauerkirschen und reifen, dunklen Pflaumen,  
mit einem Hauch von geraspelter Schokolade.

**Trollinger | Hirsch Q.b.A., trocken** 0,2l 6,30 €  
0,75l 22,50 €

Deutschland, Württemberg, Weingut Hirsch, Trollinger  
Satte Frucht, harmonische Kraft, präzise Eleganz,  
Aromen von dunklen Beeren und Schwarzkirsche.

**Blauer Zweigelt | Pfaffl D.A.C., trocken** 0,2l 6,40 €  
0,75l 23,00 €

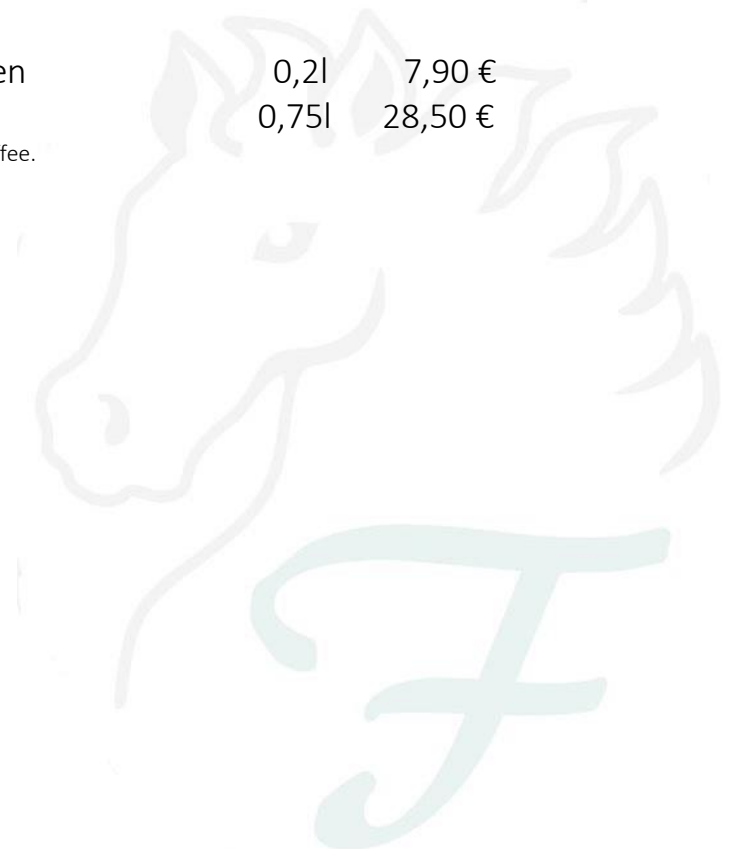
Österreich, Niederösterreich, Weingut Pfaffl, Zweigelt  
Vollmundig und dicht, mit der saftigen Frucht reifer Kirschen in  
einem kraftvoll harmonischen Körper mit süßlichen Tanninen.

**Bordeaux Cuvée | Grand Bateau A.C., trocken** 0,2l 6,20 €  
0,75l 22,20 €

Frankreich, Bordeaux, Weingut Grand Bateau, Merlot und Cabernet Sauvignon  
Leuchtend rubinrot, dunkle Beerenfrüchte, Veilchen, feiner Anklang von Holz.

**Rioja Reserva | Barón de Ley D.O.P., trocken** 0,2l 7,90 €  
0,75l 28,50 €

Spanien, Rioja, Weingut Barón de Ley, Tempranillo  
Aroma von dunklen Beerenfrüchten, Anklänge von Vanille und Toffee.





## Heißgetränke

Tasse Café crème	2,90 €
Pott Café crème	4,10 €
Cappuccino	3,40 €
Espresso	2,70 €
Espresso doppelt	4,00 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Großer Milchkaffee	4,20 €
Heiße belgische Schokolade Vollmilch oder Zartbitter	5,00 €
Heiße belgische Schokolade Vollmilch oder Zartbitter   mit Schuss Rum oder Amaretto	6,50 €
Glas Tee Darjeeling   Grüner Tee   Minze   Bergkräuter   Kamille   Früchte   Rooibos	2,90 €
Grog mit Rum	4,40 €

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
Tafelwasser Medium	2,50 €	4,50 €
	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
Gerolsteiner Naturell	2,60 €	5,40 €
Gerolsteiner Sprudel	2,60 €	5,40 €
	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Coca Cola, Sprite, Fanta	2,60 €	4,90 €
Coca Cola zero	2,60 €	4,90 €
Fuze Tea Zitrone	2,60 €	4,90 €
Apfelschorle	2,60 €	4,90 €
Thomas Henry Tonic	3,00 €	5,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	3,00 €	5,50 €
Apfelsaft	2,80 €	5,00 €
Orangensaft	2,90 €	5,10 €
Kirschsft	3,00 €	5,30 €
Sanddornsft	3,00 €	5,30 €
Bananensaft	3,00 €	5,30 €
Rhabarbersft	3,00 €	5,30 €
Sanddorn-Spicy-Ginger-Limonade		5,40 €



## Bier vom Fass

Radeberger	0,25l	0,5l
Alster	2,80 €	4,90 €
	2,80 €	4,90 €
Störtebeker Schwarzbier	0,3l	0,5l
	3,30 €	4,90 €

## Flaschenbiere

Störtebeker Pils	0,5l	4,70 €
Störtebeker Freibier <small>alkoholfrei</small>	0,33l	3,30 €
Störtebeker Bernsteinweizen	0,5l	4,70 €
Störtebeker Weizen <small>alkoholfrei</small>	0,5l	4,70 €

## Aperitif

Prosecco	0,1l	4,00 €
Aperol Spritz <small>Aperol   Prosecco</small>	0,2l	6,00 €
Andalö Spritz <small>Sanddornbeere   Prosecco</small>	0,2l	6,00 €
Sarti Rosa Spritz <small>Sizilianische Blutorange   Prosecco</small>	0,2l	6,00 €
Martini Bianco <small>halbtrocken   Aromen von Alpenkräutern und Vanille</small>	5cl	3,50 €

## Nach dem Essen

Jägermeister Kräuterlikör <small>56 harmonisierende Kräuter</small>	2cl	4cl
	1,90 €	3,60 €
Roter Hengst Kräuter-Halbbitter <small>leicht feuriger Geschmack</small>	2,50 €	4,50 €
Friesengeist Kornbrand	3,00 €	5,50 €
<small>In Holzfässern abgelagerter, aromatischer Kornbrand nach ostfriesischem Originalrezept. Er wird brennend im Holzschuh serviert. Mit dem Friesenpfännchen löschen Sie selbst und trinken zügig aus dem noch warmen Glas – gerne mit dem Friesengeist-Spruch: <i>“Den Friesen zur Ehr’, vom Friesengeist mehr!”</i></small>		
Scheibel Altes Pflümli	4,00 €	7,50 €
<small>Edelbrand aus alten Pflaumensorten. Im Duft erinnernd an Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrone und dezente Brandy-Nuancen. Im Geschmack feine Noten weißer Schokolade und Orange.</small>		
Scheibel Williams-Birne	4,00 €	7,50 €
<small>Edelbrand, In der Nase ausgeprägte Noten der goldgelben, baumgereiften Williams-Christ-Birne. Am Gaumen tritt zuerst die Schale der Birne auf, gefolgt von zarten Zitrusnuancen und moussigem Fruchtfleisch. Im Abgang dezente Noten von rotem Pfeffer.</small>		

## Grappa und Likör

	2cl	4cl
<b>Baileys Irish Cream Sahnelikör</b> Mild, Vanille, Sahne und Kakao.	2,50 €	4,00 €
<b>Grappa Lo Chardonnay di Nonino</b> Barrique-gelagerter, lichtbernsteinfarbener Grappa, fein und elegant. Duftend nach goldenem Apfel sowie frischer Brotkruste, Gebäck, Vanille und Schokolade. Im Mund warm und lebendig mit Aromen von frisch geschälten Mandeln, Toffee und Schokolade.	5,00 €	9,50 €

## Cognac

	2cl	4cl
<b>Hennessy V.S. Cognac</b> 8 Jahre alter, aromatischer Brandwein, gereift im Limousin-Eichenfass. Goldbraun in der Farbe und fruchtig-würzig im Charakter. Vollmundiger Geschmack mit weichen Aprikose- und Pfirsichnoten am Gaumen. Dezente Vanille im Abgang.	4,00 €	6,90 €
<b>Remy Martin Cognac VSOP</b> Beliebter Klassiker, gereift im Limousin-Eichenfass. Hell und kupferfarben schimmernd im Glas, Konzentrierte Aromen von Aprikose, Pfirsich, Veilchen, Rose und süßer Vanille harmonisieren seidig weich am Gaumen. Betont fruchtiger Charakter.	4,50 €	8,50 €

## Aquavit und Kümmel

	2cl	4cl
<b>Rostocker Doppelkümmel</b> Mild, mit feinen Gewürznoten.	3,00 €	5,00 €
<b>Usedom Aquavit</b> Regionales Produkt aus der Usedom-Destillerie in Mölschow, leicht zitronig.	3,50 €	5,90 €

## Wodka

	2cl	4cl
<b>Absolut Wodka</b> Schwedischer Wodka, vollmundig und samtig.	3,00 €	5,00 €

## Rum

	2cl	4cl
<b>Ron Botucal Reserva Exclusiva</b> Vielfach international ausgezeichnete venezolanische Premium-Rum mit intensivem und besonders elegantem Charakter. Bis zu 12 Jahre im Ex-Bourbon-Fass aus amerikanischer Weißbeiche gereift. Komplex duftend nach Fruchtekuchen, Rosinen, Kakao und Gewürznelke. Vollmundig schmackhafte Noten von Orangenschale, Karamell und tropischer Frucht. Dezent süß am Gaumen mit Toffee, Fondant und Vanille. Im Abgang langanhaltend schokoladig.	5,00 €	9,50 €

# Whisky

## Canadian Club 1858 Original

Würziger blended Whisky aus Kanada – erster Whisky und Flaggschiff der Walkerviller Destillerie in Ontario. Mindestens 3 Jahre im Eichenfass gereift. Geschmeidig weicher Charakter mit angenehm würziger Note. Goldig schimmernd im Glas. Ausbalanciertes Aromenspiel in der Nase mit nussigen Mandelfacetten und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen weich. Zur würzig-pikanten Note gesellen sich Nuancen von Eiche sowie leichte Vanille-Süße. Im Abgang trocken und würzig.

4cl  
5,50 €

## Jack Daniel's Gentleman Jack

Dunkler, bernsteinfarbener Tennessee-Whisky, im Eichenfass gereift. Süß-mild und bemerkenswert weich. Am Gaumen weich mit Aromen von Vanille, Karamell und einer dezent-rauchigen Holzkohle.

7,50 €

## Glenmorangie Original 10 Years

Komplexer und facettenreicher Single-Malt, erstbefüllt im Bourbon-Fass und nachgereift im Eichenfass, mit harmonischem, frischem und zugleich süßem Aroma. Fruchttige Noten von Pfirsich und Mandarine, gepaart mit einem Hauch Zimt, Walnuss und cremiger Vanille. Feine Süße im langanhaltenden, warmen Abgang.

8,50 €

