

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

EEN BETTEN TÜDDELKRAM

SUPPEN

Usedomer Fischsuppe mit Aioli 5 12 1 9,50€
Wurzelgemüse / Ostseefisch / Garnelen

Karotten- Ingwersuppe 4 5 6,50€
Sherry / Wurzelgemüse

Tomatencremesuppe 4 5 9 6,50€
mit Gin abgerundet / Crôutons

Tipp des Küchenchefs: RAGOUT FIN 4 5 9

*Feines Kalbsfleischragout mit Käse überbacken
dazu Zitrone und Brot vom Hausbäcker*

6,50 €

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse 1 5 4 11 12,50€
Feldsalat / marinierte Mangospalten / geröstete Walnusskerne

Vitello-Forello 4 5 9 1 13,50€
Kalbfleisch / Forellensoße / frittierte Kapern

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

DIT UND DAT

PASTA

mit Rahmchampignons / Zucchini / Schweinefiletspitzen 4 5

14,00€

mit Kirschtomaten / Oliven / Knoblauch / Garnelen 4 5

16,00€

WILDE SALATE

Ceasar Salad 4 5
mit Garnelen

9,00€

16,00€

Salatplatte Forsthaus Damerow 5
mit gebratenen Kräuterseitlingen / Streifen vom Hirschrücken / Preiselbeerdressing

16,00€

VEGETARISCH

Backkartoffel 4
mit Spinat und Ziegenkäse überbacken an mariniertem Rapunzelsalat

15,50€

Veganer Burger mit Wedges 1 5 
Tomate / Röstzwiebeln / Rucola / Gewürzgurke / Vegane Burgersoße

15,50€

BROTZEIT

Wildplatte 4 5 9
Deftige Wildwurst und Schinkenauswahl
mit Gewürzgurke / Preiselbeeren / Butter / Brot vom Hausbäcker

17,50€

Käseteller 1 4 5 9
Norddeutsche Bio-Käsespezialitäten / Feigensenf oder Chutney / Brot vom Hausbäcker

19,00 €

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

UT POTT UN PANN

Rumpsteak 250g 4 5 9 29,50€
Speckbohnen / Wedges / Kräuterbutter

Medaillons vom Landschwein 1 4 5 9 22,50€
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise / mit Kartoffelkroketten

Oldenburger Hähnchenbrust in Knusperhülle 1 4 5 9 18,50€
Ratatouillegemüse / Polentataler

Bacon Burger 100% Pommernrind 1 4 5 9 17,50€
Tomate / Gewürzgurke / Rote Zwiebeln / Römer Salat / Burgersoße / Süßkartoffel Pommes frites

UNSER KLASSIKER

Rinderroulade traditionell gefüllt 1 4 5 9
mit Apfelrotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

19,50€

Gebratener Dorschrücken 4 5 9 21,00€
Dill-Schmorgurken / Petersilienkartoffeln / Senfsoße

Zanderfilet unter der Kartoffel-Möhrenkruste 4 5 9 21,00€
Sommerliches Gemüse

Gebratenes Filet vom Seesaibling 4 5 9 20,50€
Blattspinat / Petersilienkartoffeln

Saltimbocca von der Buttermakrele 4 5 9 21,50€
Rahmsauerkraut / gebackene Kräuterdrillinge

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

UT WALD UN WIESN

Gebratene Fasanenbrust 4 5 9

Rahmchampignons / Sauerkirschsoße / Gebackene Kräuterdrillinge

21,00€

Geschmorte Wildschweinkeule 1 4 5 9

gebutterte Kohlrabistifte / Kartoffelkroketten

21,50€



Rehgulasch mit Pilzen 1 4 5 9

Apfelrotkohl / gebratene Serviettenknödel

21,50€

Medaillon vom Rothirschrücken 1 4 5 9

unter Kräuterkruste / Preiselbeerspitzkohl / Kräuterschupfnudeln

26,50€

Rehrücken Baden-Baden 4 5 9

gebratene Kräuterseitlinge / buntes Gemüse / gebackene Kräuterdrillinge

28,50€

Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorpommern,
denn die Regionalität liegt uns am Herzen!

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

KINNER´S KINNER´S

Kleckerburg 49
Mit Ketchup und Mayo

Nemo 1459
Drei kleine hausgemachte Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

Susi und Strolch 159
Nudeln mit Tomatensoße
und kleinen Nürnberger Würstchen

Donald Duck 159
Kleines Schweineschnitzel
mit frischem Gemüse und Pommes frites

Drei Kartoffelpuffer 149B
Mit Apfelmus

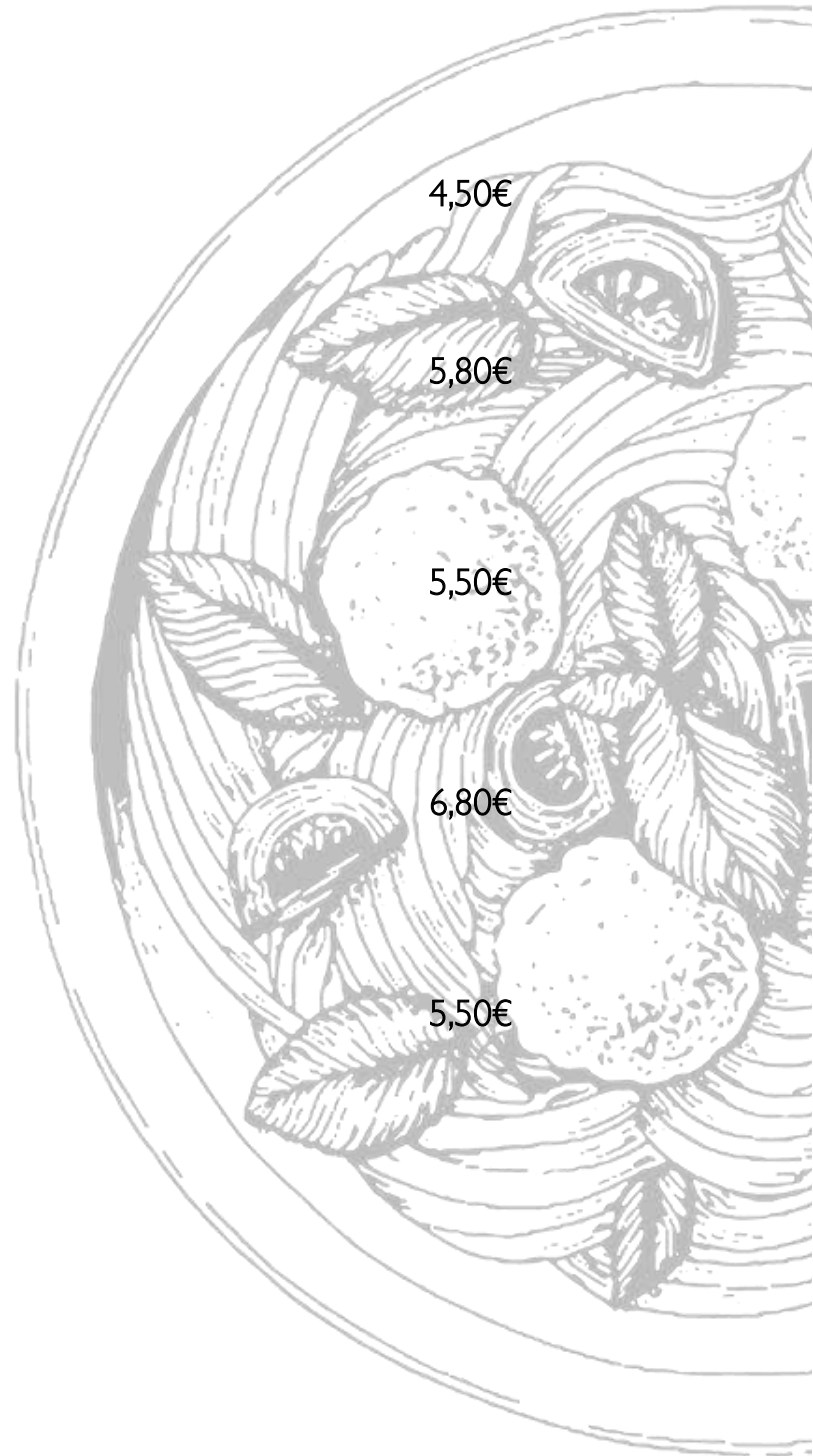
4,50€

5,80€

5,50€

6,80€

5,50€



A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

FÖR DE SEUTEN

Variation von der Schokolade

mit fruchtigem Sorbet | 4 9

Schoko-Karamellmousse / Brownie / fruchtiges Sorbet / Brombeersöße / Sahne

Buttermilch-Panna Cotta mit Litschi | 4

Himbeersöße mit Rose / Marillen / Vanille

Sorbetteller |

Dreierlei fruchtiges Sorbet / Himbeersöße / Minzpesto

Poppy-Schoco | 4 9

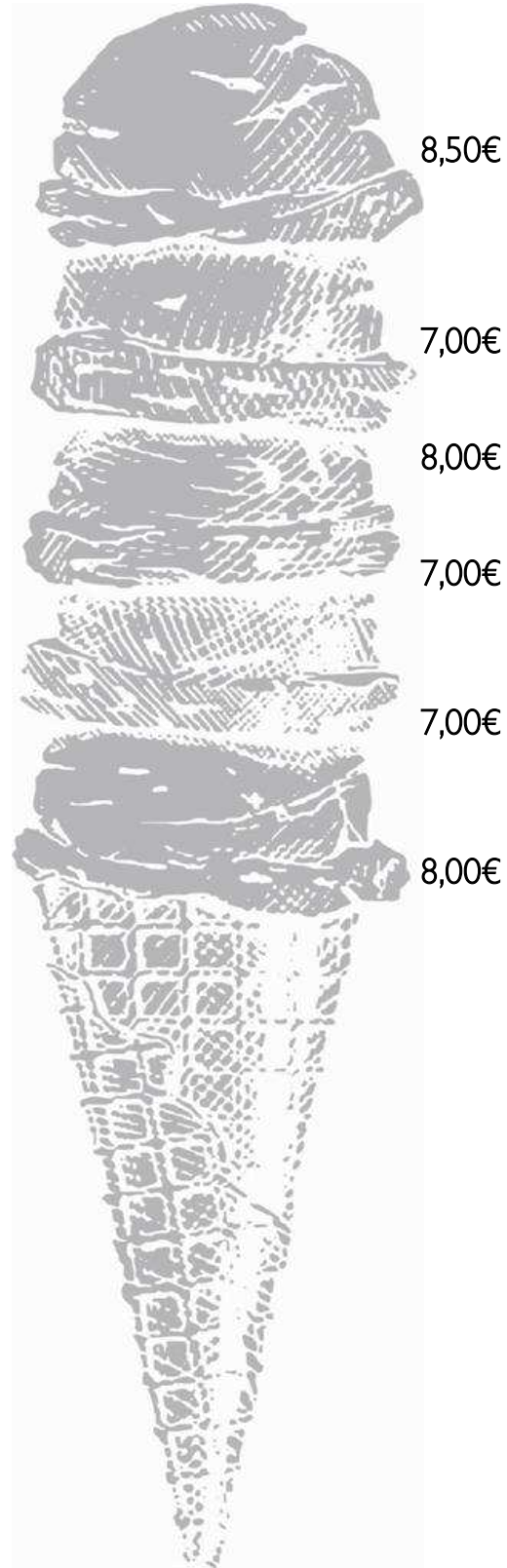
Schokoladeneis / Vanilleeis / Karamell-Popcorn / Schokoladensoße / Knisterpulver / Sahne

Mango & Blutorange | 4 9

Mangosorbet / Blutorangensorbet / frische Mango / Vanillesoße / Crumble / Sahne

Pina Colada | 4 9

Kokosnusseis / Malibu / Ananas / Crumble / Sahne



8,50€

7,00€

8,00€

7,00€

7,00€

8,00€

EIS FÜR KIDS

1 Kugel 2,50€

2 Kugeln 4,50€

mit Kirschen, Schokoladensoße oder Karamellsoße

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoffen
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere