

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

SOUPS

Fishsoup "Usedom" with Aioli 1 5 12	9,50€
Root vegetables / baltic sea fish / shrimps	
Aspaargus cream soup 4 5	7,50€
Smoked salmon	
Gamecreamsoup 4 5 9	7,50€
Cranberry cream	

Chief's tip: RAGOUT FIN 4 5 9

smooth ragout from veal gratinated with cheese
served with lemon and bread

6,50 €

STARTERS

Gratinated goatcheese 1 4 5 11	13,50€
Lambs lettuce / cranberry jam / candied chestnuts	
Carpaccio from Pomeranian beef 5	16,50€
Rocket salad / roasted walnuts / olivenoil / parmesan cheese	
Spargelmousse mit Lachstatar	14,50€
Lambs lettuce / pumpkin seedoil / breadchips	

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

PASTA

Tagliatelle ⁹

Cherry tomatoes / pesto / olives / shrimps ^{4 5}

19,00€

Creamy mushrooms / parmesan cheese ^{4 5}

16,00€

VEGETARIAN

Vegetable - curry ⁴

Rocket salad / pomegranate seeds



15,50€

Polenta ^{1 5}

Vegetable / sheep's / goat's milk cheese/ herbage sauce

14,50€

Salads

Caesar Salad Vegetarian ^{4 5}

served with roasted chickenbreast ⁵

served with shrimps ³

10,00€

14,00€

17,00€

Italian Asparagussalat ⁵

Cherry tomatoe / Serrano bacon / Parmesan / Pineseed

12,00€

Wildkräutersalat

roasted king oyster mushrooms / venison tenderloin / cranberry dressing

16,00€

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

MAIN COURSES

Dry Aged Rumpsteak from pomeranian beef 250 gr. ^{1 4 5 9} 32,50€
Bacon beans / potato wedges / herb butter

Cutlet from „Sübländer“ landrace pork 300 gr. ^{1 4 5 9} 24,50€
Jacket potato / sour cream / salad / herb butter

Chicken breast with crinchy coating ^{1 4 5 9} 19,50€
Ratatouille / polenta

Bacon Burger 100% pomeranian beef 150 gr. ^{1 4 5 9} 17,50€
Tomatoes / pickled gherkin / red onion / salad /
Burgersauce / potato wedges

OUR FAVOURITE

Traditional Beef olive ^{1 4 5 9}
served with cherry red-cabbage
and homemade bread dumplings
20,50€

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

FISHERMEN'S FRIEND

Codfish fillet 4 5 9 23,00€

Gratinated with mozzarella
Tagiatelle / tomatoe-garlic sauce / rocket salad

Pikeperch fillet 4 5 9 23,50€

mashed sweet potato / broccoli

Fjord salmon fillet 4 5 9 24,50€

under mustard-onion crust / home fried potatoes / salad

Plaice 4 5 9 24,00€

Northern shrimps / parsley potatoes / salad

Homemade Fishburger 1 4 5 18,50€

Salad / tomatoe / wakame seaweed / smoked salmon
Remoulade / wholemeal bun / wedges

Fishplatter for two 4 5 9 58,00€

Spinach / pikeperch, codfish and salmon / shrimps
home-fried potatoes / french mustard sauce

Time for Asparagus

German Asparagus 15,00€

Served with sc. hollandaise or butter / parsley potatoes

Served with bacon

Served with escalope vienna style from „Süßländer“ pork

Served with roasted pikeperch fillet

19,00€

26,00€

24,50€

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

GAME DISHES

Roasted pheasant breast 4 5 9 **23,00€**
Creamy mushrooms / sour cherrie sauce
baked herb potatoes

Braised wild boar 4 5 9 1 **22,50€**
Buttered turnip cabbage
Potato dumplings

Venison goulash with mushrooms 1 4 5 9 **22,50€**
Cherry red cabbage
homemead bread dumplings

Grilled medallions from venison saddle 1 4 5 9 **29,50€**
under herb crust
seasonal vegetables / finger shaped herb dumplings



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

CHILDRENS

French fries ⁴⁹

served with tomato ketchup or mayonnaise

4,50€

Nemo ¹⁴⁵⁹

homemade fish fingers (3 pieces)

served with mashed potatoes

5,80€

Susi und Strolch ¹⁵⁹

Pasta with tomato sauce

served with "Nürnberger" sausages

5,50€

Donald Duck ¹⁵⁹

Roasted chicken breast

served with fresh vegetables und french fries

6,80€

3 Hashbrowns ^{B149}

served with apple puree

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

