

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

EEN BETTEN TÜDDELKRAM

SUPPEN

Usedomer Fischsuppe mit Aioli 1 5 12 9,50€

Wurzelgemüse / Ostseefisch / Garnelen

Spargelcremesuppe 4 5 9 7,50€

Rauchlachs

Wildrahmsuppe 4 5 9 7,50€

Preiselbeersahne

Tipp des Küchenchefs: RAGOUT FIN 4 5 9

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

7,50 €

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse 1 4 5 11 13,50€

Feldsalat / Preiselbeermarmelade / geröstete Erdnusskerne

Carpaccio vom Pommern Rind 5 16,50€

Rucola / geröstete Walnüsse / Olivenöl / Parmesan

Spargelmousse mit Lachstatar 14,50€

Feldsalat / Kürbiskernöl / Brotchips

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

Tagliatelle ⁹

mit Kirschtomaten / Pesto / Oliven / Garnelen ^{4 5}

19,50€

mit Rahmchampignons / Parmesan

16,00€

VEGETARISCH

Gemüse - Curry ⁴

Rucola / Granatapfelkerne



15,50€

Gebratene Polenta ^{1 5}

Buntes Gemüse / Hirtenkäse / Kräutersoße

14,50€

Salate

Caesar Salad Vegetarisch ^{4 5}

mit gebratener Hähnchenbrust ⁵

mit Garnelen ³

10,00€

14,00€

17,00€

Italienischer Spargelsalat ⁵

Kirschtomate / Serranoschinken / Parmesan / Pinienkerne

12,00€

Wildkräutersalat

Gebratene Kräuterseitlinge / Hirschfilet / Preiselbeerdressing

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

UT POTT UN PANN

Dry Aged Rumpsteak vom Pommernrind 250 Gramm ^{4 5 9} 32,50€
Speckbohnen / Wedges / Kräuterbutter

Kotelette vom Süßländer Landschwein 300 Gramm ^{4 5 9} 25,50€
Backkartoffel mit Kräuterschmand / Kräuterbutter / Salat

Oldenburger Hähnchenbrust in Knusperhülle ^{1 4 5 9} 19,50€
Ratatouillegemüse / Polentataler

Bacon Burger 100% Pommernrind ^{1 4 5 9} 17,50€
Tomate / Gewürzgurke / Rote Zwiebel / Römer Salat /
Burgersoße / Wedges

UNSER KLASSIKER

Rinderroulade traditionell gefüllt ^{1 4 5 9} 20,50€
mit Kirschlrotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

BROTZEIT

Wildplatte ^{4 5 9} 19,50€
Deftige Wildwurst und Schinkenauswahl
Gewürzgurke / Preiselbeeren / Butter / Brot vom Hausbäcker

Käseteller ^{1 4 5 9} 19,00 €
Norddeutsche Bio-Käsespezialitäten / Feigensenf / Brot vom Hausbäcker

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

Vorsthau Damerow

Das Restaurant

VOM FISCHER UN SIN FRU

Gebratener Dorschrücken 4 5 9 mit Mozzarella überbacken Bandnudeln / Tomaten-Knoblauchsoße / Rucola	23,00€
Zanderfilet auf der Haut kross gebraten 4 5 9 Süßkartoffelpüree / Broccoliröschen	23,50€
Gebratenes Filet vom Fjordlachs 4 5 9 unter der Senf-Zwiebelkruste Bratkartoffeln / Salat	24,50€
Hausgemachter Fischburger 1 4 5 Römersalat / Tomate / Algensalat / Rauchlachs Remoulade / Vollkornbrötchen Wedges	18,50€
Fischplatte für zwei Personen 4 5 9 Blattspinat / Filet's vom Zander, Dorsch und Lachs / Garnelen Bratkartoffeln / Senfsoße	58,00€

Es ist Spargelzeit

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter / Petersilienkartoffeln mit Schinken von der Räucherei Brennecke mit Schnitzel Wiener Art vom Süßländer Schwein mit gebratenem Filet vom Ostseezander	15,00€ 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

UT WALD UN WIESN

Gebratene Fasanenbrust 4 5 9 23,00€
Rahmchampignons / Sauerkirschsoße
gebackene Kräuterdrillinge

Geschmorte Wildschweinkeule 1 4 5 9 22,50€
gebutterte Kohlrabistifte
Kartoffelkroketten

Hirschgulasch mit Pilzen 1 4 5 9 22,50€
Kirschkohl
gebratene Serviettenknödel



Medaillon vom Rothirschrücken 1 4 5 9 29,50€
unter Kräuterkruste
buntes Gemüse / Schupfnudeln

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

Pommes frites mit Ketchup oder Mayo

4,50€

Nemo ¹⁴⁵⁹

Drei kleine hausgemachte Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

5,80€

Susi und Strolch ¹⁵⁹

Nudeln mit Tomatensoße
und kleinen Nürnberger Würstchen

5,50€

Donald Duck ¹⁵⁹

Kleines Hähnchenbrustschnitzel
mit frischem Gemüse und Pommes frites

6,80€

Drei Kartoffelpuffer ^{149B}

mit Apfelmus

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

Duo Chocolate 1 4 9

Mousse von der Zartbitter,- und weißen Schokolade
Waldbeerenragout / Brownie-Crôtons
fruchtiges Sorbet / Karamellsoße

9,00€

Creme Bruleê 1 4

Früchte

7,00€

Sorbetteller 1

Dreierlei fruchtiges Sorbet / Himbeersauce / Minzpesto

8,00€

Pina Colada 1 4 9

Kokoseis / Ananassorbet / Ananasragout
Malibu / Sahne

9,00€

Mango & Blutorange 1 4 9

Mangosorbet / Blutorangensorbet / Frische Mango /
Vanillesauce / Buttercrumble

8,00€

Waldbeerenparfait 1 4 9

Pfirsich-Vanilleragout / karamellisierte Walnüsse

9,00€

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

