

# Forsthaus Damerow

## Das Restaurant

### EEN BETTEN TÜDDELKRAM

#### SUPPEN

Usedomer Fischsuppe mit Aioli <sup>1 3 5 12</sup> 9,50€

Wurzelgemüse / Ostseefisch / Garnelen

Soljanka <sup>4 5</sup> 7,50€

Zitrone/Sauerrahm

Wildrahmsuppe <sup>4 5 9</sup> 7,50€

Preiselbeersahne

#### Tipp des Küchenchefs: RAGOUT FIN <sup>4 5 9</sup>

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

7,50 €

#### VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse <sup>1 4 5 11</sup> 13,50€

Feldsalat / Preiselbeermarmelade / geröstete Erdnusskerne

Carpaccio vom Pommern Rind <sup>5</sup> 16,50€

Rucola / geröstete Walnüsse / Olivenöl / Parmesan

Bruschetta <sup>4 9</sup> 8,50€

Tomatenwürfel / Lauch / Knoblauch auf geröstetem Ciabattabrot

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 <sup>9</sup>

mit Kirschtomaten / Pesto / Oliven / Garnelen <sup>4 5</sup>  
mit Rahmchampignons / Parmesan

19,50€  
16,00€

#### VEGETARISCH

##### Pilzpfanne <sup>4 5 9</sup>

mit Schupfnudeln  
Rucola / Rahmsauce / Knoblauchdip

15,50€

##### Steckrüben- Rosenkohlcurry <sup>1 5</sup>

Granatapfelkerne/Rucola

14,50€

#### Salate

##### Caesar Salad Vegetarisch <sup>4 5</sup>

mit gebratener Hähnchenbrust <sup>5</sup>  
mit Garnelen <sup>3</sup>

10,00€  
14,00€  
17,00€

##### 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

Ribeyesteak 250 Gramm <sup>4 5 9</sup> 30,50€

Speckbohnen / Wedges/Kräuterbutter

Kotelette vom Süßländer Landschwein 300 Gramm <sup>4 5 9</sup> 25,50€

Backkartoffel mit Kräuterschmand / Kräuterbutter / Salat

Oldenburger Hähnchenbrust in Knusperhülle <sup>1 4 5 9</sup> 19,50€

Ratatouillegemüse / Polentataler

Bacon Burger 100% Pommernrind <sup>1 4 5 9</sup> 17,50€

Tomate / Gewürzgurke / Rote Zwiebel / Römer Salat /  
Burgersoße / Wedges

### UNSER KLASSIKER

Geschmorte Ochsenbacke <sup>1 4 5 9</sup>

mit Kirschrotkohl

und gebratenen Serviettenknödeln

20,50€

### BROTZEIT

Wildvesper <sup>4 5 9</sup> 20,50€

Deftige Wurst und Schinkenauswahl vom pommerschen Wild  
Gewürzgurke / Preiselbeeren / Butter / Brot vom Hausbäcker

Käseteller <sup>1 4 5 9</sup> 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

# Forsthaus Damerow

## Das Restaurant

### VOM FISCHER UN SIN FRU

**Gebratener Dorschrücken** 4 5 9 **23,00€**

mit Mozzarella überbacken  
Bandnudeln / Tomaten-Knoblauchsoße / Rucola

**Zanderfilet auf der Haut kross gebraten** 4 5 9 **23,50€**

Süßkartoffelpüree / Broccoliröschen

**Lachsfilet auf der Haut gebraten** 4 5 9 **24,50€**

Rahmwirsing  
Bratkartoffeln

**Hausgemachter Fischburger** 1 4 5 **18,50€**

Römersalat / Tomate / Algensalat / Rauchlachs  
Remoulade / Vollkornbrötchen  
Wedges

**Fischplatte für zwei Personen** 4 5 9 **58,00€**

Rahmwirsing / Filet's vom Zander, Dorsch und Lachs / Garnelen  
Bratkartoffeln / Senfsoße

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€  
Mandelrosenkohl  
Kartoffelkroketten

**Wildgulasch mit Champignons** 1 4 5 9 22,50€  
Kirschkohl  
gebratene Serviettenknödel

**Medaillon vom Rothirschrücken** 1 4 5 9 29,50€  
unter Kräuterkruste  
auf gebratenen Kräuterseitlingen  
Karotten- Rosenkohlgemüse / 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 <sup>49</sup>

Pommes frites mit Ketchup oder Mayo

4,50€

#### Nemo <sup>1459</sup>

Drei kleine hausgemachte Fischstäbchen  
mit Kartoffelpüree

5,80€

#### Susi und Strolch <sup>159</sup>

Nudeln mit Tomatensoße  
und kleinen Nürnberger Würstchen

5,50€

#### Donald Duck <sup>159</sup>

Kleines Hähnchenbrustschnitzel  
mit frischem Gemüse und Pommes frites

6,80€

#### Drei Kartoffelpuffer <sup>149B</sup>

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

