

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

SOUPS

Fishsoup "Usedom" with Aioli ^{1 5 12} 9,50€
root vegetables / baltic sea fish / shrimps

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

8,00 €

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

PASTA

Tagliatelle ⁹

creamy mushrooms / parmesan cheese ^{4 5}

16,00€

cherry tomatoes / pesto / olives / shrimps ^{4 5 12}

19,50€

VEGETARIAN

Vegetable - curry ⁴



seasonal vegetables / rocket salad / pomegranate seeds

14,50€

Salads

Marinated Lamb's lettuce with balsamico ^{5 11}

with cherry tomatoes / olives

with garlic shrimps

9,50€

16,50€

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

MAIN COURSES

Ribeye steak 250 gr. ^{4 5 9} 32,50€
bacon beans / potato wedges / red wine butter

Chicken breast with crinchy coating ^{1 4 5 9} 20,50€
creamy mushrooms / wedges

OUR FAVOURITE

Braised ox cheeks ^{1 4 5 9} 23,50€
served with cherry red-cabbage
and homemade bread dumplings

FISHERMEN'S FRIEND

Codfish fillet ^{4 5 9} 23,50€
gratinated with mozzarella
tagiatelle / tomatoe-garlic sauce / rocket salad

Pikeperch fillet ^{4 5 9} 23,50€
mashed sweet potato / vegetables

Fjord salmon fillet ^{4 5 9} 24,50€
creamy / baked herb potatoes

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} 26,50€
chestnut-pear ragout / buttered turnip cabbage
baked herb potatoes

Braised wild boar ^{4 5 9 1} 23,50€
cauliflower / breadbutter
potato dumplings

Venison goulash with mushrooms ^{1 4 5 9} 22,50€
cherry red cabbage
homemade bread dumplings

Grilled medallions from venison saddle ^{1 4 5 9} 32,50€
under herb crust
king oyster mushrooms / 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

