

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

DIT UN DAT

Soljanka ^{1 4 5} 8,50 €
mit gebratenen Champignons
und Thymian-Schmand

Wildrahmsuppe ^{4 5 9} 9,00 €
Preiselbeersahne

Bärlauch-Selleriesuppe ^{4 5 9} 9,50 €
Garnelen / geröstete Erdnuskerne

Tipp des Küchenchefs:

Ragout fin ^{1 9}

Zitrone/ Baguettebrot

9,50 €

Carpaccio von der Roten Beete ^{4 9} 10,50€
Pistazien / Parmesan / Rucola

Bruschetta ⁹ 8,50€
Geröstetes Baguettebrot
Tomate/ Rote Zwiebeln / Knoblauch

Kartoffelrösti ^{4 5 9} 14,50 €
Rauchlachs / Honig- Senf- Dillsoße

Rucolasalat ^{4 9} 13,50€
Feigen / Mozzarella / Serranoschinken / Parmesan

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

VEGETARISCH

Backkartoffel ^{1 4 9} Sourcreme / Beilagensalat	12,50 €
Ravioli gefüllt mit Champignons und Bärlauch ^{1 4 5 9} Trüffelsahnesauce / Parmesan / Rucola	14,00 €
Gemüse Curry ^{4 5 9}  Basmatireis / Koriander	15,00 €

VOM FISCHER UN SIN FRU

Gebratenes Zanderfilet ^{4 5 9} Grillgemüse / Kartoffelstampf Orangen-Campari Sauce	28,50 €
Gebratenes Dorschfilet ^{1 4 5 9} mit Fischragout und Käse überbacken auf Bandnudeln in Tomaten-Knoblauchsoße Bärlauchpesto	27,00 €
Gebratenes Heilbuttfilet ^{4 5 9} Blattspinat / Garnelen Kartoffelstampf	26,00 €

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

Brust vom Landhähnchen in Knusperhülle ^{1 4 5 9} 23,00 €
Grillgemüse / Basmatireis

Burger nach Art des Hauses ^{4 5} 20,50 €
150 Gramm deutsches Dry Aged Rindfleisch
Salatherzen / Gurke / Tomate
Zwiebelmarmelade / Bacon / Guacamole
Kartoffelecken / Knoblauchdip

UNSER KLASSIKER

Ochsenbacke im alten Balsamico geschmort ^{4 5 9}
Kartoffelselleriepüree / Brokkoli
Balsamicojus
26,50 €

Schnitzel Wiener Art ^{1 4 5 9} 26,50 €
vom Süßländer Schwein
Rahmchampignons
Kartoffelkroketten

Gegrilltes Rumpsteak von der deutschen Färse ^{4 5 9} 36,50 €
Steakpfefferbutter, grüne Pfefferrahmsauce
Beilagensalat
Backkartoffel mit SoureCreme

Gegrilltes Schweinefilet mit Camenbert überbacken ^{4 5 9} 25,50 €
Preiselbeerpfirsiche
Frischkäsekartoffeltaschen

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

Geschmorte Hirschkeule ^{1 4 5 9}
gebutterter Mandelbrokkolie
Kartoffelkroketten

27,00 €

Wildgulasch ^{1 4 5 9}
Kirschrotkohl
Gebratene Serviettenknödel

27,50 €

Rehrücken am Knochen gebraten ^{1 4 5 9}
unter der Honig-Senfkruste
gebratene Kräuterseitlinge
buntes Gemüse / Schupfnudeln

39,50 €

Gebratene Fasanenbrust ^{4 5 9}
Champignon- Birnenragout
Mandelbrokkoli/Kräuterdrillinge

27,50€

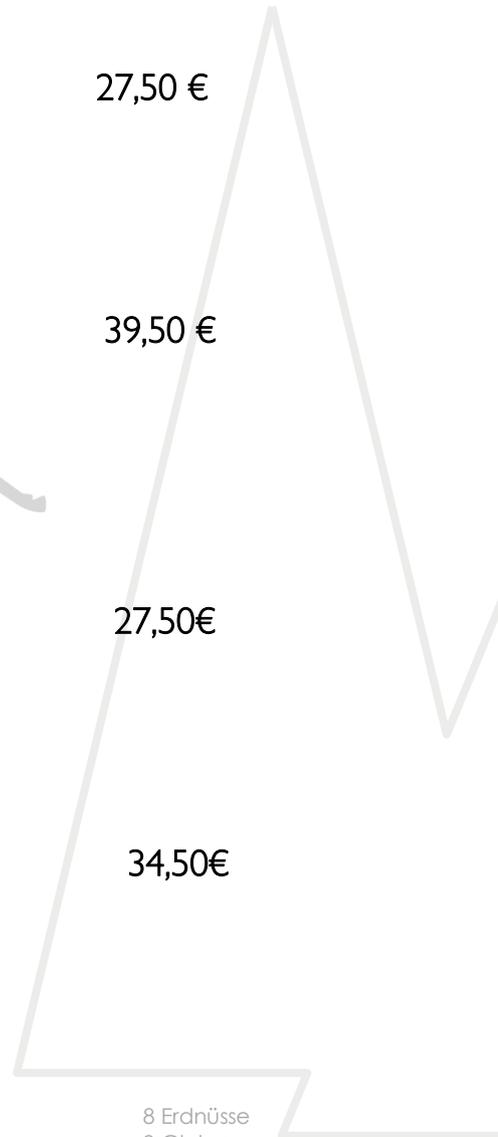
Trilogie vom Mecklenburger Wild ^{4 5 9}
Hirschkeule / Wildgulasch / Hirschmedaillon
Kirschrotkohl
gebackene Kräuterdrillinge

34,50€

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

Liebe Gäste bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Kindergerichte nur für Kinder bis 16 Jahre bestellt werden können, für den kleinen Hunger bieten wir von vielen Gerichten eine Seniorenportion an. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

KINNER'S KINNER'S

Kleckerburg ⁴⁹

Pommes frites mit Ketchup oder Mayo

4,50 €

Nemo ¹⁴⁵⁹

Drei kleine hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

7,00 €

Susi und Strolch ¹⁵⁹

Nudeln mit Tomatensoße und kleine Nürnberger Würstchen

5,50 €

Donald Duck ¹⁵⁹

Kleines Hähnchenbrustschnitzel mit frischem Gemüse und Pommes frites

6,80 €

Milchreis ⁴

mit Apfelmus oder Zimt-Zucker

6,50 €

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



Vorsthau Damerow

Das Restaurant

FÖR DE SEUTEN

Duo Chocolate 1 4 9

Mousse von der Zartbitter,- und weißen Schokolade
Waldbeerenragout / Fruchtiges Sorbet

11,50 €

Sorbetteller 1

Birnen-Rosmarinsorbet / Grünes Apfel Sorbet
Cassisorbet / Minzpesto

9,50 €

Parfait von der Aprikose 4 9

Ananascarpaccio / Waldbeerensauce / Crumble

8,50 €

Creme Brûlée von der Douglasie 1 4 9

Grünes Apfel Sorbet

10,50 €

EIS FÜR KIDS

1 Kugel 3,00€

2 Kugeln 6,00€

mit Kirschen oder 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

