

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

Spargelcremesuppe ^{4 5 9} 8,50 €
Rauchlachs / Kerbel

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} 12,50 €
Sourcreme / Beilagensalat

Ravioli gefüllt mit Champignons und Bärlauch ^{1 4 5 9} 14,00 €
Trüffelsahnesauce / Parmesan / Rucola

Gemüse Curry ^{5 9} 15,00 €
Basmatireis / Koriander



Tagliatelle ^{1 4 9} 19,50 €
Grüner Spargel / Kirschtomaten / Rucola

VOM FISCHER UN SIN FRU

Gebratenes Zanderfilet ^{4 5 9} 32,50 €
Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln

Gebratenes Dorschfilet ^{1 4 5 9} 27,00 €
mit Fischragout und Käse überbacken
auf Bandnudeln in Tomaten-Knoblauchsoße
Bärlauchpesto

Gebratenes Heilbuttfilet ^{4 5 9} 26,00 €
Blattspinat / Garnelen / Kartoffelstampf

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 dazu Kartoffelecken und Knoblauchdip

UNSER KLASSIKER

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

Schnitzel Wiener Art ^{1 4 5 9} 29,50 €
Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln

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

Gegrilltes Schweinefilet ^{4 5 9} 25,50 €
Rahmchampignons
Gebackene Kartoffelecken

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} 27,00 €
gebutterter Mandelbrokkoli
Kartoffelkroketten

Wildgulasch ^{1 4 5 9} 27,50 €
Kirschkohl
Gebratene Serviettenknödel

Rehrücken am Knochen gebraten ^{1 4 5 9} 39,50 €
unter der Honig-Senfkruste
gebratene Kräuterseitlinge
buntes Gemüse / Schupfnudeln



Gebratene Fasanenbrust ^{4 5 9} 32,50 €
Spargel,- Schinkenragout
Mandelbrokkoli / Kräuterdrillinge

Trilogie vom Mecklenburger Wild ^{4 5 9} 34,50 €
Hirschkeule/Wildgulasch/Hirschmedaillon
Kirschkohl
gebackene Kräuterdrillinge

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 frischem Gemüse und 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 €

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*innen.

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

