# Forsthaus Damerow Das Restaurant

# **STARTERS**

Solyanka 145 9.00€

served with roasted mushrooms

thyme-sour cream

9,50€ Creamy Game soup 4 5 9

cranberry cream

10,50€ Turnip Cream soup 459

served with prawns / roasted peanuts

# Chief's tip:

# Ragout fin 459

smooth ragout from veal gratinated with cheese served with lemon and bread 9,50€

10,50 € Beetroot Carpaccio 4 5 9

pistachios / parmesan / arugula

Bruschetta 4 5 9 8,50€

tomato / garlic

Potato hashbrown 4 5 9

served with smoked salmon / honey-mustard-dillsauce 14,50 €

Arugula Salad 4 9 13,50€

strawberries / mozzarella / Serrano ham / 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

11Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen

14 Weichtiere



#### **VEGETARIAN**

Baked Potato 149 — 12.50€

with sour cream and side salad

Ravioli filled with mushrooms and wild garlic 14 5 9 14.00€

with truffle cream sauce / parmesan / arugula

Vegetable Curry 4 5 9 15.00€

with basmati rice and fresh coriander

For meat lovers: with chicken breast 21.00€

#### FISHERMEN'S FRIEND

Pikeperch fillet 4 5 9 28,50€

with grilled vegetables / mashed potatoes / orange-Campari sauce

Codfish fillet 1459 27,00€

with fish ragout and gratinated with cheese on tagliatelle in tomato and garlic sauce arugula pesto

Fried halibut fillet 4 5 9 26,00€

Creamed spinach leaves mashed potatoes / shrimps

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
11Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere



#### MAIN COURSES

Crispy Chicken breast 145 9
grilled vegetables
Basmati rice

#### Homemade Bacon burger

20.50€

23,00€

150 gr. german dry aged beef / bacon / red onion marmalade salad / cucumber / tomato / potato wedges / garlic dip

### **OUR FAVOURITE**

Braised Ox Cheeks in Aged Balsamic 4 5 9 with potato-celery purée / broccoli / balsamic jus 26.50€

Schnitzel Vienna style 4 5 9 from Süßländer pork creamy mushrooms / croquettes

26,50€

#### Grilled rump Steak (german heifer) 4 5 9

34,50€

with steak pepper butter / creamy green pepper sauce side salad / baked potato with sour cream

Grilled Pork Tenderloin 4 5 9

25,50€

with creamy chanterelles and French fries

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**

Braised venison leg 4 5 9 1 27,00€ buttered almond brokkoli croquettes

Game goulash with mushrooms 1 4 5 9 27,50€ cherry red cabbage potato dumplings

Roasted Saddle of Venison on the Bone 4-5-9 39.50€ with a honey-mustard crust, sautéed king oyster mushrooms mixed vegetables and potato noodles (Schupfnudeln)

Pan-seared Pheasant Breast 4 5 9 27.50€ with mushroom-pear ragout almond broccoli and herb baby potatoes

Trilogy from Mecklenburg game 1 4 5 9

leg of venison / gamegoulash / venison sirloin

cranberry sweetheart cabbage

baked herb triplets

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel C mit Konservierungsstoffen D geschwärzt E mit Süßungsmittel F mit Farbstoff 1 Eier2 Fisch3 Krebstiere4 Milch5 Sellerie6 Sesam7 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€
Rice Pudding 4 with apple purée or cinnamon & sugar	6,50€

A mit Geschmacksverstärker B mit Antioxidationsmittel C mit Konservierungsstoffen D geschwärzt E mit Süßungsmittel F mit Farbstoff 1 Eier2 Fisch3 Krebstiere4 Milch5 Sellerie6 Sesam7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse 9 Gluten 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere