

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

DIT UN DAT

Soljanka ^{1 4 5} 9,00 €
mit gebratenen Champignons
und Schmand

Wildrahmsuppe ^{4 5 9} 9,50 €
Preiselbeersahne

Rote Beete Suppe ^{4 5 9} 8,50 €
marinierte Rote Beete Meerrettichschaum

Tipp des Küchenchefs:

Ragout fin ^{1 9}

Zitrone Baguettebrot
9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse ^{4 9} 10,50 €
Birne Walnuss Honig Thymian

Kürbis-Crostini ^{4 9} 11,50 €
Kürbisragout Majoran Parmesan
Petersilien-Mandel-Gremolata

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

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

Kürbis Pastinaken Risotto ^{4 5} 16,00 €

Kürbiswürfel Pastinakenchips Salbeiblätter

Ravioli gefüllt mit Steinpilz ^{1 4 5 9} 16,00 €

Trüffelsahnesauce Parmesan Rucola

GemüseCurry ^{4 5 9} 15,00 €

Basmatireis Koriander

Für Fleischesser

mit Hähnchenbrust 21,00 €

VOM FISCHER UN SIN FRU

Gebratenes Zanderfilet ^{4 5 9} 28,50 €

Rahmwirsing Karottenmousseline

Orangen-Campari-Sauce

Gebratenes Dorschfilet ^{4 5 9} 27,00 €

Speckbohnenragout

Pastinaken-Birnenpüree

Gebratenes Heilbuttfilet ^{4 5 9} 26,00 €

Orangenfenchel

Belugalinsen

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

Maispoularde mit Knuspriger Haut ^{1 4 5 9} 24,50 €
Pflaumen-Chutney gegrilltes Wurzelgemüse
Kartoffelrösti

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

UNSER KLASSIKER

Ochsenbacke im alten Balsamico geschmort ^{4 5 9}
Pastinaken-Birnen-Püree rote Schmorzwiebeln
Balsamicojus
26,50 €

Schnitzel Wiener Art vom Süßländer Schwein ^{1 4 5 9} 25,00 €
Pommes frites Beilagensalat

Kotelette vom Süßländer Schwein ^{4 5} 28,50 €
Kürbisragout Drillinge
Steakpfefferbutter

Rumpsteak vom Grill ^{4 5 9} 36,50 €
Speckbohnenragout Drillinge
Steakpfefferbutter

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungstoffen
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}

glasierte Karotten
Kartoffelklöße

27,00 €

Wildgulasch ^{1 4 5 9}

Kirschrotkohl
Kartoffelklöße

27,50 €

Wildschweinrücken ^{4 5 9}

Kartoffel-Püree
Kräutersaitlinge
Apfel-Preiselbeer-Chutney

32,50 €

Trilogie vom Mecklenburger Wild ^{4 5 9}

Hirschkeule Wildgulasch Hirschmedaillon
Kirschrotkohl
gebackene Drillinge

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 ^{4 9}

Pommes frites mit Ketchup oder Mayo

4,50 €

Nemo ^{1 4 5 9}

Drei kleine hausgemachte Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

7,00 €

Susi und Strolch ^{1 5 9}

Nudeln mit Tomatensoße
und kleine Nürnberger Würstchen

5,50 €

Donald Duck ^{1 5 9}

Kleines Hähnchenbrustschnitzel
mit frischem Gemüse und Pommes frites

6,80 €

Kartoffelpuffer ^{1 9}

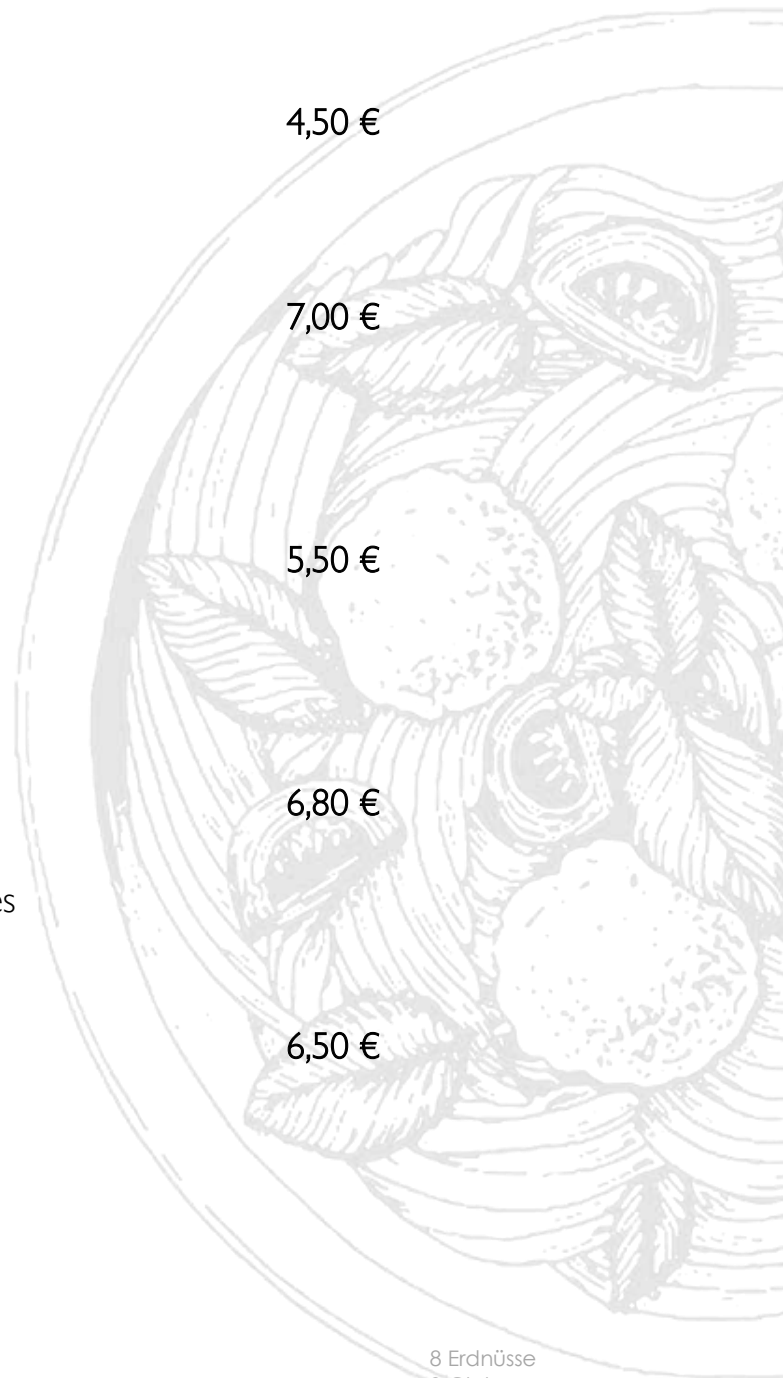
mit Apfelmus

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's Damerow

Das Restaurant

FÖR DE SEUTEN

Honigmousse ^{1 4 9}

Bisquit Apfelragout

11,50 €

Zwetschgen Sorbet ^{1 4 9}

Portwein-Gel Sauerrahmcreme

Mohnstreusel

9,50 €

Crème Brûlée vom Sanddorn ^{1 4}

Birnenkompott Haselnusskrokantsplitter

10,50 €

Schwedenbecher ^{1 4}

3 Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Apfelmus / Sahne

8,50 €

Bourbon Vanille ^{1 4}

1 Kugel Vanilleeis in hausgemachtem Zitrusöl

7,50 €

Kindereisbecher ⁴

1 Kugel Vanilleeis / 1 Kugel Schokoeis / Smarties

4,50 €

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

