

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

STARTERS

Solyanka ^{1 4 5}

served with roasted mushrooms
thyme-sour cream

9,00 €

Creamy Game soup ^{4 5 9}

cranberry cream

9,50 €

Chief's tip:

Ragout fin ^{4 5 9}

smooth ragout from veal gratinated with cheese
served with lemon and bread

9,50€

Gratinated Goatcheese ^{4 5 9}

pear walnut honey thyme

10,50 €

Potato hashbrown ^{4 5 9}

smoked salmon
honey-mustard-dillsauce

14,50 €

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

VEGETARIAN

Ravioli stuffed with porcini mushrooms ^{14 5 9} 16,00 €
with truffle cream sauce / parmesan / fresh rocket

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 creamed savoy cabbage / carrot mousseline
orange-Campari sauce

Codfish fillet ^{14 5 9} 27,00 €
with bacon bean ragout / parsnip-pear puree

Fried halibut fillet ^{4 5 9} 26,00 €
Served with orange-fennel vegetables
beluga lentils

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

Corn-Fed Chicken with crispy skin ^{1 4 5 9} 24,50 €

Plum chutney / grilled root vegetables
potato rösti

Homemade Bacon burger 20,50 €

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 parsnip-pear purée / caramelized red onions
26,50 €

Schnitzel Vienna style ^{4 5 9} 24,00 €

from Süßländer pork
served with french fries / side salad

Grilled Rump Steak ^{4 5 9} 34,50 €

with steak pepper butter
bacon bean ragout / baby 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

Braised venison leg 4 5 9 1

27,00 €

Glazed carrots
potato dumplings

Game goulash with mushrooms 1 4 5 9

26,50 €

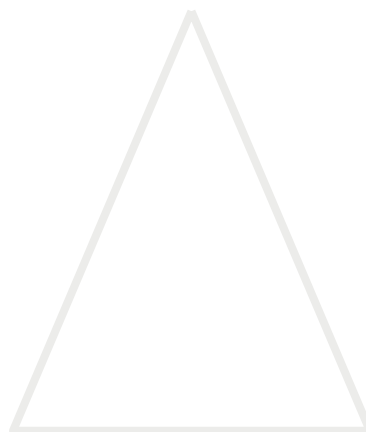
cherry red cabbage
potato dumplings



Wild Boar Loin 4 5 9

32,50 €

Potato purée / king oyster mushrooms
apple–lingonberry chutney



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

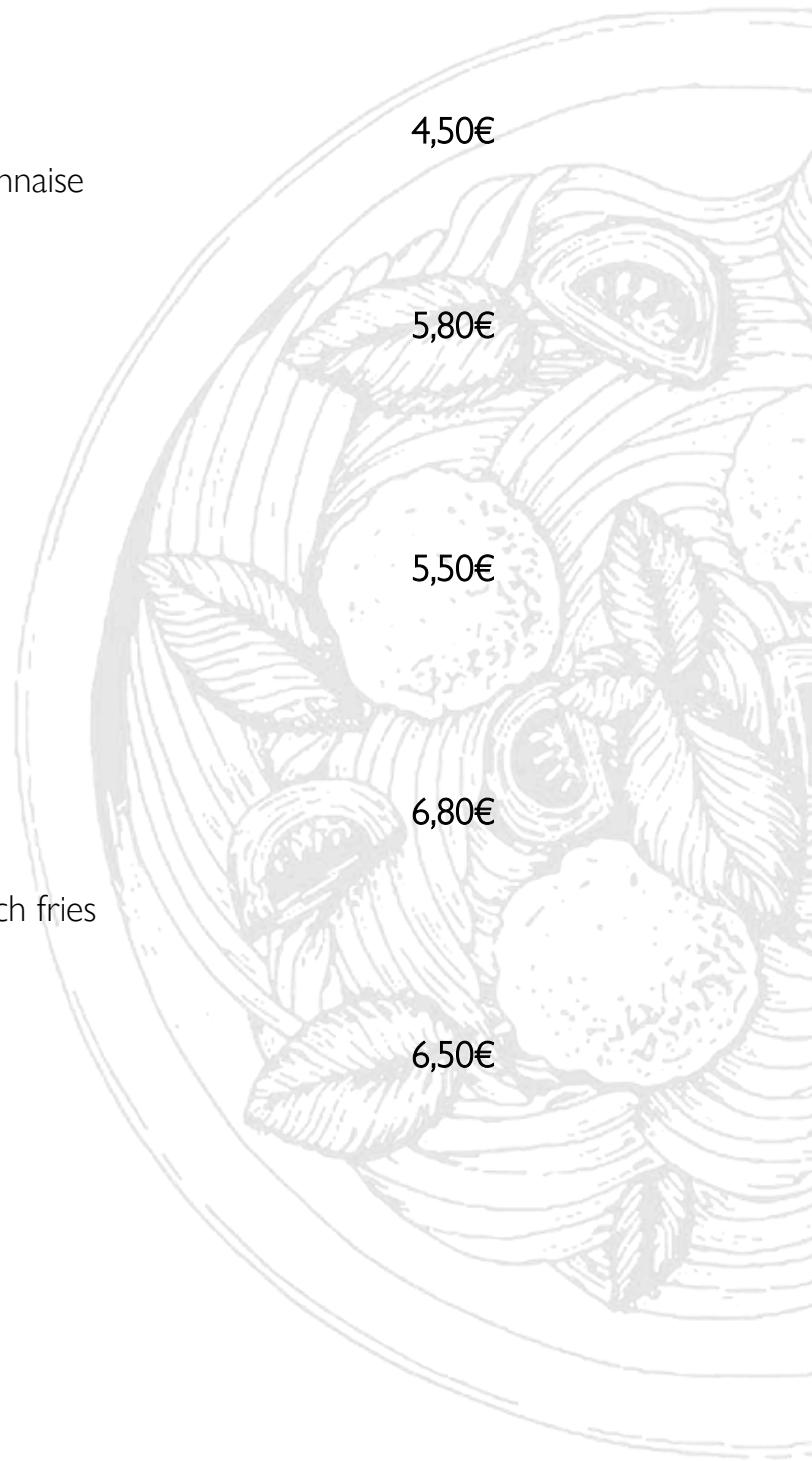
served with fresh vegetables und french fries

6,80€

3 Hashbrowns B 149

served with apple puree

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