

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

STARTERS

Tomato-spiced Fishsoup ^{1 4 5} 11,50 €

Creamy Game soup ^{4 5 9} 9,50 €
cranberry / cream

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} 11,50 €
pear / walnut / honey / thyme
salad

Beef carpaccio ^{4 5 9} 13,50 €
Parmesan / citrus oil / arugula

Sashimi ^{2 4 5 6 9} 13,50 €
Sesame / chili-lime-coriander
salad

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

| | |
|--|---------|
| Gransole Amarena ^{1 4 5 9} pasta parcels filled with Amarena cherries and pecorino sautéed beech mushrooms / sage butter | 18,00 € |
| Vegetable Curry ^{4 5 9} with basmati rice and fresh coriander | 16,00 € |
| For meat lovers: with chicken breast | 21,50 € |

FISHERMEN'S FRIEND

| | |
|--|---------|
| Pikeperch fillet ^{4 5 9} Sea buckthorn pointed cabbage / bread dumplings plum chutney / white wine sauce | 28,50 € |
| Salmon fillet ^{1 4 5 9} Green asparagus risotto / mandarin-saffron broth | 28,00 € |
| Fried halibut fillet ^{4 5 9} Served with beetroot beluga lentils | 27,00 € |

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

MAIN COURSES

Corn-Fed Chicken with crispy skin ^{1 4 5 9} 25,00 €
Plum chutney / grilled root vegetables
potato rösti

Homemade Bacon burger 22,00 €
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} 27,00 €
with parsnip-pear purée / caramelized red onions

Schnitzel Vienna style ^{4 5 9} 25,00 €
from Sußbländer pork
luke warm potato salad / lemon / lignonberries

Grilled Rump Steak ^{4 5 9} 36,50 €
with steak pepper butter
bacon bean ragout / potato gratin

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 ^{1 4 5 7 9} 28,00 €
Creamed pointed cabbage
bread dumplings

Game goulash with mushrooms ^{1 4 5 7 9} 28,50 €
cherry red cabbage
bread dumplings

Wild Boar Loin ^{4 5 7 9} 33,50 €
Potatoe purée
green asparagus
Port wine jus



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

7,50 €

Susi und Strolch ¹⁵⁹

Pasta with tomato sauce

served with "Nürnberger" sausages

6,00 €

Donald Duck ¹⁵⁹

Roasted chicken breast

served with fresh vegetables und french fries

7,50 €

Hashbrowns ¹⁹

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

