

Forsthaus Damerow

Das Restaurant

STARTERS

Carrot-Ginger-Cocnutsoup ^{1 4 5} 10,50 €

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

Stuffed Gnocchi 1 4 5 9 19,50 €

Beetroot / mascarpone / walnuts
Arugula / parmesan

Vegetable Curry 4 5 9 17,00 €

with basmati rice and fresh coriander

For meat lovers: with chicken breast 22,00 €

FISH & SEAFOOD

Pikeperch fillet 4 5 9 29,50 €

Sea buckthorn pointed cabbage / bread dumplings
white wine sauce / apricot

Salmon fillet 1 4 5 9 28,50 €

Green asparagus risotto / mandarin-saffron broth

Fried halibut 4 5 9 27,50 €

Served with pickled shallots
beluga lentils / swiss chard

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} 26,00 €
Pea cream / lemon polenta
Apricots / braised fennel

Homemade Bacon burger 23,50 €
150 gr. german dry aged beef / bacon jam / grilled peach
arugula / potato wedges / truffle mayonaise

OUR FAVOURITE

Braised Ox Cheeks in Aged Balsamic ^{4 5 9} 28,50 €
Pickled shallots / carrots / pea and potato puree
Balsamic jus

Schnitzel Vienna style ^{4 5 9} 26,00 €
from Sußländer pork
luke warm potato salad / lemon / lignonberries

Grilled Rump Steak ^{4 5 9} 37,50 €
with steak pepper butter
green asparagus / 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 SPECIALTIES

Braised venison leg 1 4 5 7 9

29,00 €

Creamed pointed cabbage
bread dumplings

Game goulash with mushrooms 1 4 5 7 9

29,50 €

cherry red cabbage
bread dumplings

Roasted saddle of Venison 4 5 7 9

35,50 €

Pea and potatoe purée
green asparagus / confit cherry tomatoes
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

8,00 €

Susi und Strolch 159

Pasta with tomato sauce

served with "Nürnberger" sausages

6,50 €

Donald Duck 159

Roasted chicken breast

served with fresh vegetables und french fries

8,00 €

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



Forsthaus Damerow

Das Restaurant

DESSERTS

Chocolate Soufflé ^{1 4 9}

vanilla ice cream / strawberry salad

10.50 €

Nordic Martini ^{1 4}

gin sorbet / olive / lemon

dark tonic

10.50 €

Caramelised Peach ^{1 4 9}

Aperol Spritz sorbet

Amarettini crumble

mascarpone

10.50 €

Sweet Ravioli of Amarena Cherries & Pecorino ^{1 4 9}

mascarpone / cherry gel

cherry jus

10.50 €

Swedish Sundae ^{1 4}

three scoops of vanilla ice cream

egg liqueur / applesauce / whipped cream

9.50 €

Strawberry Sundae ^{1 4}

three scoops of vanilla ice cream

fresh strawberries / whipped cream

9.50 €

Kids' Ice Cream Sundae ^{1 4}

one scoop vanilla ice cream

one scoop chocolate ice cream

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