

# Forsthaus Damerow

## Das Restaurant

### EEN BETTEN TÜDDELKRAM

Usedomer Fischsuppe mit Aioli <sup>1 3 5 12</sup> 9,50€  
Wurzelgemüse / Ostseefisch / Garnelen

Wildrahmsuppe <sup>4 5 9</sup> 7,50€  
Preiselbeersahne

### Tipp des Küchenchefs:

#### RAGOUT FIN <sup>4 5 9</sup>

Feines Kalbsfleischragout mit Champignons und Käse überbacken  
dazu Zitrone und Brot vom Hausbäcker

8,00 €

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

### DIT UND DAT

### PASTA

#### Tagliatelle <sup>9</sup>

mit Rahmchampignons / Rucola / Parmesan <sup>4 5</sup> 16,00€

mit Kirschtomaten / Bärlauchpesto / Oliven / Garnelen <sup>4 5 12</sup> 19,50€

### VEGETARISCH

#### Gemüsecurry <sup>4 5</sup>



Gemüse der Saison / Granatapfelkerne / Rucola

14,50€

### Salate

#### Marinierter Feldsalat <sup>5 11</sup>

mit Kirschtomaten / Oliven

mit Knoblauchgarnelen <sup>12</sup>

9,50€

16,50€

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

### UT POTT UN PANN

Ribeyesteak 250 Gramm <sup>4 5 9</sup> 32,50€

Speckbohnen / Wedges / Rotweinbutter

Oldenburger Hähnchenbrust in Knusperhülle <sup>1 4 5 9</sup> 20,50€

Rahmchampignons / Wedges

### UNSER KLASSIKER

Geschmorte Ochsencode <sup>1 4 5 9</sup>  
mit Kirschkohl  
und gebratenen Serviettenknödeln  
23,50€

### VOM FISCHER UN SIN FRU

Gebratener Dorschfilet <sup>4 5 9</sup> 23,50€

mit Mozzarella überbacken

Bandnudeln / Tomaten-Knoblauchsoße / Rucola

Zanderfilet auf der Haut kross gebraten <sup>4 5 9</sup> 23,50€

Süßkartoffelpüree / Gemüse der Saison

Lachsfilet auf der Haut gebraten <sup>4 5 9</sup> 24,50€

Rahmwirsing / Kräuterdrillinge

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

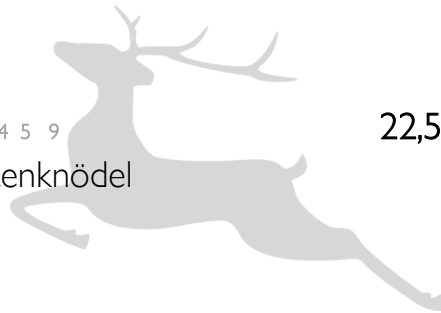
## Das Restaurant

### UT WALD UN WIESN

**Gebratene Fasanenbrust** 4 5 9 26,50€  
Kastanien-Birnenragout / Kohlrabigemüse  
gebackene Kräuterdrillinge

**Geschmorte Wildschweinkeule** 1 4 5 9 23,50€  
Blumenkohl / Semmelbutter / Kartoffelkroketten

**Wildgulasch mit Champignons** 1 4 5 9 22,50€  
Kirschkohl / gebratene Serviettenknödel



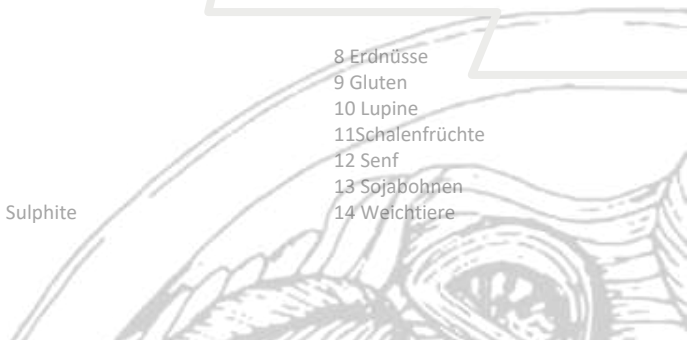
**Hirschrücken unter Walnussskruste** 1 4 5 9 32,50€  
auf gebratenen Kräuterseitlingen  
Gemüse der Saison / Schupfnudeln

Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorpommern,  
denn die Regionalität liegt uns am Herzen!

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

### KINNER'S KINNER'S

<b>Kleckerburg</b> <sup>49</sup> Pommes frites mit Ketchup oder Mayo	4,50€
<b>Nemo</b> <sup>1459</sup> Drei kleine hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	5,80€
<b>Susi und Strolch</b> <sup>159</sup> Nudeln mit Tomatensoße und kleinen Nürnberger Würstchen	5,50€
<b>Donald Duck</b> <sup>159</sup> Kleines Hähnchenbrustschnitzel mit frischem Gemüse und Pommes frites	6,80€
<b>Drei Kartoffelpuffer</b> <sup>149B</sup> mit Apfelmus	5,50€

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

### FÖR DE SEUTEN

#### Duo Chocolate 1 4 9

Mousse von der Zartbitter,- und weißen Schokolade  
Waldbeerenragout / Brownie-Crôutons  
fruchtiges Sorbet / Karamellsoße

9,00€

#### Creme Bruleê 1 4

Früchte

8,00€

#### Sorbetteller 1

Dreierlei fruchtiges Sorbet / Himbeersauce / Minzpesto

8,00€

#### Schokoladenbrownie 4 9

Vanillesoße

8,00€

#### Mango & Blutorange 1 4 9

Mangosorbet / Blutorangensorbet / Frische Mango /  
Vanillesauce / Buttercrumble

8,00€

#### Waldbeerenparfait 1 4 9

Pfirsich-Vanilleragout / karamellisierte Walnüsse

9,00€

### EIS FÜR KIDS

1 Kugel 2,50€

2 Kugeln 4,50€

mit Kirschen oder Schokoladensoße oder Karamellsoße

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

