

# *Dammmeisters Speisekarte*

## *S u p p e n*

deftige Soljanka<sup>2</sup>  
mit Sauergemüse, Wurstvariation und Zitronenschmand  
7,50€

Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum  
7,50€

Dammmeister's Fischtopf  
mit dreierlei Fisch und Wurzelgemüse  
8,50€

## *V o r s p e i s e n*

Rosa Gänsebrust auf Feldsalat mit Quittenchutney  
11,50€

Ziegenkäsestrudel  
mit Ruccola in Balsamicodressing und marinierten Früchten  
12,50€

dreierlei hausgebeizter Lachs  
auf Röstitalern mit Limetten- Meerrettich-Schmand  
13,50€

## *S a l a t*

Bunte Salatvariation mit Kräutern  
in Himbeer Vinaigrette, mit marinierten Früchten und  
Ziegenkäse oder gebratener Hähnchenbrust  
12,50€

## *F ü r K i n d e r*

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf  
7,50€

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Pommes Frites  
7,50€

## Hauptgänge

würzige Currywurst  
mit hausgemachter Currysauce und Steakhouse Frites  
8,50€

Hausgemachte Käsespätzle  
mit roten Majoran Zwiebeln und Haselnüssen (vegetarisch)  
15,50€

Schnitzel in Malzkruste  
mit Urweizenjus, gebratenem Champignon-Gemüse und Kartoffelgratin  
18,50€

Forelle im Knuspermantel oder Zanderfilet oder Welsfilet  
mit bunter Salatvariation in Balsamico Dressing und Röstkartoffeln<sup>2</sup>  
18,50€

Halbe Ente oder krosse Gänsekeule  
mit Orangensauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen  
19,50€

gebackenes Ragout vom märkischen Wild  
mit Preiselbeerrotkraut und Serviettenknödel  
20,50€

Argentinisches Entrecôte  
mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Wildkräuterbutter  
25,50€

## Desserts

Eine Kugel von Deutschlands bestem Vanilleeis  
mit Kürbiskernöl, karamellisiertem Kürbis und Kürbiskern-Krokant  
7,50€

Malheures au Chocolate  
mit einer Kugel Vanilleeis und Bromberrcoulis  
8,50€