

Dammmeisters Speisekarte

S u p p e n

deftige Soljanka²
mit Sauergemüse, Wurstvariation und Zitronenschmand
8,50€

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum
8,50€

Dammmeister's Fischtopf
mit dreierlei Fisch und Wurzelgemüse
9,50€

V o r s p e i s e n

Ziegenkäsestrudel
mit Blattsalatvariation in Balsamicodressing und marinierten Früchten
13,50€

Carpaccio vom Rind
mit Basilikum Pesto, Ruccola und Parmesanhippe
14,50€

S a l a t

Bunte Salatvariation mit Kräutern
in Himbeer Vinaigrette, mit marinierten Früchten und
Ziegenkäse oder gebratener Hähnchenbrust
13,50€

Herbstlicher Salat
in Kürbiskerndressing mit marinierten Zwetschgen und Kürbischips
13,50€

Hauptgänge

Hausgemachte Käsespätzle
mit roten Majoran Zwiebeln und Haselnüssen (vegetarisch)
16,50€

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

Forelle oder Welsfilet oder Zanderfilet
mit bunter Salatvariation in Balsamico Dressing und Röstkartoffeln²
19,50€

Filet vom Buntbarsch unter der Parmesan-Sesam-Kruste
mit Risotto, Orangenfenchel und geschmolzenen Kirschtomaten
20,50€

Dammmeisterei

Halbe Ente oder krosse Gänsekeule
mit Orangensauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen
21,50€

geschmortes Ochsenbäckchen
mit Portweinjus, Preiselbeerrotkraut und Serviettenknödel
23,50€

F ü r K i n d e r

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

7,50€

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Pommes Frites

7,50€



hausgemachter Crêpes

mit einer Kugel Spekulatiuseis und marinierten Zwetschgen

7,50€

Dammmeisterei

Eine Kugel von Deutschlands bestem Vanilleeis

mit Kürbiskernöl, karamellisiertem Kürbis und Kürbiskern-Krokant

8,50€

Malheures au Chocolate

mit einer Kugel Nougat und Pflaumencoulis

8,50€