

Dammmeisters Speisekarte

S u p p e

fruchtige Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Vanilleschaum

9,50€

deftige Soljanka²

mit Sauergemüse, Wurstvariation und Zitronenschmand

9,50€

Dammmeister's Fischtopf

mit dreierlei Fisch und Wurzelgemüse

9,50€

V o r s p e i s e n u n d S a l a t

rosa Roastbeef Türmchen

auf Butterschneidplatte, Rucola und einer Creme aus gerösteten Pinienkernen,
getrockneten Tomaten und Frischkäse

15,50€

gratinierte Birne

mit Blauschimmelkäse, Honig, Thymian, gehobelten schwarzen Walnüssen
auf Feldsalat

15,50€

winterliche Salatvariation

in Rote-Beete-Kürbis-Vinaigrette mit Orangenfilets, getrockneten Feigen,
gebratenen Champignons und gerösteten Kürbiskernen

16,50€

Hauptgänge

Gemelli - Spiralnudeln (vegan)

mit einer Pilzvariation aus Austernpilzen, Kräutersaitlingen, Shiitake und Champignons, Lauchzwiebeln und Knoblauch in Mandel-Hafer-Sahne

19,50€

fruchtige Kartoffel-Kürbis-Pfanne

mit Curry, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und gebratenem Hähnchen

19,50€

Dammmeister's Schnitzel in Malzkruste

mit Kartoffelgratin und Kürbis-Zucchini-Gemüse in Rotweinsud

21,50€

Filet vom Buntbarsch und Wels unter einer Knusper-Kräuter-Kruste

mit Thymian-Zitronen-Risotto und Schwarzwurzel-Tomaten-Gemüse
in Weißweinsud

23,50€

halbe Ente oder krosse Gänsekeule

mit Orangensauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

26,50€

gebratene Kalbsleber

mit Portweinjus, hausgemachtem Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und gebratenen Apfelscheiben

27,50€

geschmorte Ochsenbäckchen

in Urweizenjus mit Preiselbeerrotkraut und gebratenen Spätzle

28,50€

Dammmeistererei

Für Kinder

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Pommes Frites

7,50€

Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelstampf

7,50€

(Für Erwachsene +2,50€)



Crème Brûlée

mit marinierten Früchten in Lavendelzucker

9,50€

Dammmeisterei

hausgemachter Crêpes

mit einer Kugel von Deutschlands bestem Vanilleeis und
marinierten Zwetschgen aus dem eigenen Garten

9,50€

Dammmeisters *traditionelles Gänsemenü*

S u p p e

fruchtige Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum

H a u p t g a n g

Live am Tisch tranchierte Freilandgans aus dem Oderbruch
von Familie Müller aus Güstebieser Loose (Luftlinie ca. 3,5km von hier)
mit Orangensauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

Dammmeisterei

D e s s e r t

www.dammmeisterei.de

hausgemachter Crêpes

mit einer Kugel von Deutschlands bestem Vanilleeis und
marinierten Zwetschgen aus dem eigenen Garten

45,50€ pro Person

Reservierung notwendig!