

Dammmeisters Speisekarte

S u p p e

fruchtige Karotten-Ingwer-Suppe

mit Kräuterpesto und Knoblauchcroutons

9,50€

Dammmeister's Fischtopf

mit dreierlei Fisch und Wurzelgemüse

Vorspeisen-Portion 9,50€

Hauptgang-Portion 15,50€

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

gratinierte Birne

mit Blauschimmelkäse, Honig, Thymian, gehobelten schwarzen Walnüssen

auf Feldsalat

15,50€

mediterranes Grillgemüse

mit Salatvariation in Rote Beete-Kürbis- Vinaigrette und gerösteten

Kürbiskernen

16,50€

Kartoffel-Möhren-Rösti

mit Matjes, hausgemachter Remoulade und frischen Radieschen Sprossen

Vorspeisen Portion 17,50€

Hauptgang Portion 23,50€

mariniertes Edelgeflügel

mit Rote Beete, Avocado, Mango und einer Blattsalatvariation

17,50€

gebratene Black-Tiger-Garnelen

mit Knoblauch, geschmolzenen Kirschtomaten, Kräutern und

Wakame-Algensalat in einer Glasnudelhippe

18,50€

Dammmeisterei

Hauptgänge

fruchtige Kartoffel-Kürbis-Pfanne

mit Curry, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und gebratenem Hähnchen
22,50€

Dammmeister's Schnitzel in Malzkruste

mit Röstkartoffeln und Gurken-Rahm-Salat
22,50€

Forelle im Kräuter-Knusper-Mantel (entgrätet)

mit Thymian-Zitronen-Risotto und Paprika-Tomaten-Zucchini-Gemüse in
Weißweinsud
23,50€

Gemelli - Spiralnudeln (vegan)

mit einer Pilzvariation aus Austernpilzen, Kräutersaitlingen, Shiitake und
Champignons, Kirschtomaten, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln und Knoblauch in
Mandel-Hafer-Sahne
24,50€

gebratenes Wild aus dem Oderbruch (je nach Jagderfolg)

mit Urweizenjus, Kartoffel-Gemüse-Gratin und
Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse
28,50€

deutsches Entrecôte

mit Tagliatelle, Kirschtomaten, Knoblauch und hausgemachtem Kräuterpesto
200 Gramm Rohgewicht - 32,50€
300 Gramm Rohgewicht – 38,50€

Für Kinder

Nudelpfanne

mit bunter, saisonaler Gemüsevariation in Tomatensauce

9,50€

kleines Schnitzel

mit Kartoffel-Gemüse-Gratin

9,50€

*Kinderessen sind für Erwachsene, aus Gründen der Kalkulation, nicht erhältlich,
bitte wählen Sie in diesem Fall einen Hauptgang in kleiner Portionsvariante!*



Desserts

Dammmeisterei

Crème Brûlée

mit marinierten Früchten in Lavendelzucker

9,50€

Malheur au Chocolat

mit Zwetschgensugo und einer Kugel Vanilleeis

9,50€

*Alle Hauptgerichte können als Senioren- / kleine Portionen zubereitet werden,
hierfür werden pauschal 5,00€ auf den regulären Preis abgezogen.*