

Dammmeisters Speisekarte

Suppe

fruchtige Karotten-Ingwer-Suppe ^(Weizen, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Sulphit)

mit Kräuterpesto und Knoblauchcroutons

9,50€

Dammmeister's Fischtopf ^(Fische, Milch, Sellerie, Sulphit)

mit dreierlei Fisch und Wurzelgemüse

Vorspeisen-Portion 9,50€

Hauptgang-Portion 15,50€

Vorspeisen und Salate

gratinierte Birne ^(Milch, Walnüsse, Sellerie, Senf)

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

15,50€

mediterranes Grillgemüse in Rotweinsud ^(Senf, Sulphit)

mit Salatvariation in Rote Beete-Kürbis- Vinaigrette und gerösteten
Kürbiskernen

16,50€

Kartoffel-Möhren-Rösti ^(Weizen, Eier, Fische, Milch, Sellerie, Senf)

mit Matjes, hausgemachter Remoulade und frischen Radieschen Sprossen

Vorspeisen Portion 17,50€

Hauptgang Portion 23,50€

Bunte Salatvariation mit Kräutern ^(Milch, Senf, Lupinen)

in Himbeer-Vinaigrette, mit marinierten Früchten und Ziegenkäse

18,50€

gebratene Black-Tiger-Garnelen ^(Weizen, Krebstiere, Soja, Sesam, Sulphit, Weichtiere)

mit Knoblauch, geschmolzenen Kirschtomaten, Kräutern und
Wakame-Algensalat in einer Glasnudelhippe

18,50€

Dammmeisterei

Hauptgänge

fruchtige Kartoffel-Kürbis-Pfanne (Milch, Sellerie, Senf, Sulphit)

mit Curry, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und gebratenem Hähnchen
23,50€

Dammmeister's Schnitzel in Malzkruste (Weizen, Geste, Eier, Milch, Sulphit)

mit Röstkartoffeln und Gurken-Rahm-Salat
23,50€

Forelle im Kräuter-Knusper-Mantel (entgrätet) (Weizen, Eier, Fische, Sellerie, Sulphit)

mit Thymian-Zitronen-Risotto und Paprika-Tomaten-Zucchini-Gemüse in
Weißweinsud
24,50€

Gemelli - Spiralnudeln (vegan) (Weizen, Hafer, Soja, Mandeln, Senf, Lupinen)

mit einer Pilzvariation aus Austernpilzen, Kräutersaitlingen, Shiitake und
Champignons, Kirschtomaten, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln und Knoblauch in
Mandel-Hafer-Sahne
25,50€

gebratenes Wild aus dem Oderbruch (Weizen, Geste, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Sulphit)

mit Urweizenjus, Kartoffel-Gemüse-Gratin und
Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse
29,50€

deutsches Entrecôte (Sulphit)

mit mediterraner Gemüsevariation, Knoblauch, Rotwein und
Rosmarindrillingen
200 Gramm Rohgewicht - 32,50€
300 Gramm Rohgewicht – 38,50€

Für Kinder

Nudelpfanne^(Weizen, Eier, Soja, Lupinen)

mit bunter, saisonaler Gemüsevariation in Tomatensauce

9,50€

kleines Schnitzel^(Weizen, Eier, Milch)

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

Crème Brûlée^(Eier, Milch)

mit marinierten Früchten in Lavendelzucker

9,50€

Malheur au Chocolat^(Weizen, Eier, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte, Sulphit)

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.*