

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Bruschetta Baguettebrot mit Tomate, Lauch, Knoblauch und Kräutern	€ 4,50
Knoblauchbrot	€ 4,00
Mozzarella mit Strauchtomate mit hausgemachten Basilikumpesto	€ 5,50
Duett von Matjes- & Lachstatar angerichtet auf Schwarzbrot	€ 6,50
Carpaccio vom Rind an mariniertem Ruccolasalat & gehobeltem Parmesankäse	€ 10,50

Kalte Platten

Vesperbrett Frischer Aufschnitt und Käse mit Gewürzgugke, Butter und Brot	€ 9,50
Schinken– Salamiplatte Dreierlei Schinken und Salami mit Butter und Brot	€ 11,50

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Soljanka

mit Sauerrahm und gebratenen Pilzen

4,20 €

Wildrahmsüppchen

mit Preiselbeersahne

4,50 €

Karotten-Ingwersuppe

mit Streifen vom Landschinken

4,50 €

Hummercremesuppe

mit gebratenen Cocktailshrimps

5,50 €

Kleine Gerichte und warme Vorspeisen

Toast mit Gänseleber belegt

dazu braunen Zwiebeln und Apfelingeln

7,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

6,20 €

mit gebratenen Champignons

7,00 €

mit geräuchertem Ostseelachs

8,50 €

mit kleinen Schweinemedallions

10,50 €

Gebratene Fasanenbrust

11,00 €

unter einer Kräuterkruste an Schupfnudeln mit einer feinen Orangensauce



Forsthaus classic

Ragout vom Usedomer Damwild mit Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödeln	12,50 €
Keule vom Wildschwein an einer Preiselbeerjus, dazu Blumenkohlröschen mit Bröselbutter und Kroketten	14,50 €
Medaillons vom Schweinefilet an einer Morchelrahmsauce mit grünem Spargel und Gnocchi	14,50 €
Rumpsteak Strindberg mit Lyoner Kartoffeln und einem kleinen Salat	14,50 €
Cordon Bleu vom Hirsch gefüllt mit Preiselbeer-Frischkäse, dazu frisches Marktgemüse und Schupfnudeln	14,50 €
Grillteller „Forsthaus Damerow“ Steak vom Schwein, Rind und Hirsch, Nürnberger Würstchen, durchwachsenem Speck in der Pfanne serviert, mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln Bitte wählen Sie dazu: <ul style="list-style-type: none">• Kräuterbutter• Sauce Hollandaise• Rahmchampignons	15,00 €
Hirschmedaillons unter der Kräuterkruste mit gebratenen Pilzen und Herzoginkartoffeln	16,50 €

Vineta classic

Matjesfilet an Zwiebel-Apfelsauce oder Meerrettichsahne mit Bratkartoffeln und einem kleinen bunten Salat	11,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf einem Garnelenragout mit dreierlei Reis	13,50 €
Ostseezanderfilet unter der Möhren-Kartoffelkruste mit frischem Marktgemüse und kleinen Kartoffeln	14,50 €
Dorschfilet in der Haselnusshülle gebraten auf Gurken- Zuccinigemüse mit Petersilienkartoffeln	14,00 €
Medaillon vom Butterfisch auf einem Spargel- Schinkenragout und Kräuterschupfnudeln	13,50 €
Fischplatte für zwei Personen Gebratene Filets vom Zander, Dorsch und Lachs, sowie gebratene Riesengarnelenschwänzen auf Rahmspinat mit einer Beilage nach Wahl	pro Person 16,00 €

Fleischlose Gerichte

Drei Röstis

mit frischem Gemüse belegt

8,00 €

Pilzpfanne

mit Schupfnudeln und Knoblauchdip

9,00 €

Ayurvedische Gerichte

Der Pitta-Typ (süß/bitter)

Zucchini-Fenchelpfanne mit Kräuterkartoffeln auf Chicorée

10,00 €

Der Kapha-Typ (bitter/scharf)

pochierte Eier auf frischem Blattspinat mit Meerrettichsauce

11,50 €

Der Vata-Typ (süß/sauer/salzig)

Hähnchen-/Ananasragout mit Wildreis

12,90 €

Pastagerichte

Tagliatelle

mit feurig scharfer Hackfleischsoße, frisch geriebenem
Parmesankäse und gehackter Chilischote

9,00 €

Bandnudeln

in einer leichten Gorgonzolasauce mit Streifen von der Schweinelende

10,50 €

Aus der Salattheke

Kleiner bunter Salat 4,50 €

Bunte Blattsalate 7,50 €
mit hausgebeizten Lachs

Chefsalat 7,00 €
Salat mit Kochschinken, Ei und Käse

Salatplatte 7,50 €
Salat mit Fetakäse und schwarzen Oliven

Salat mit gebratenen Riesengarnelen 9,90 €
und Knoblauchdip

Bitte wählen sie Ihr Dressing:

Joghurt - Kräuter
Himbeeressig - Olivenölmarinade
Knoblauchdressing
Orangen-Vinaigrette
Walnuss- Vinaigrette

Für die kleinen Gäste

Popeye

Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln

5,80 €

Nemo

3 kleine hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

5,80 €

Susi & Strolch

Nudeln mit Tomatensauce und Krähenfüßen

6,40 €

Donald Duck

Kleines Putensteak mit frischem Gemüse und Pommes frites

7,80 €

Diese Gerichte sind ausschließlich für
unsere kleinen Gäste gedacht.

Desserts

Lauwarmes Schokotörtchen Mit Kirschragout und Sahne (Zubereitung ca. 15 Minuten)	6,00 €
Halbgefrorenes von Kürbiskernen mit frischem Obst garniert und Passionsfruchtsorbet	6,50 €
Weißer und brauner Mousse au Chocolate an karamellisierten Schattenmorellen	5,00 €
Parfait von der Limette und Minze auf einem Physalis- Traubenragout	6,00 €
Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt und einer Himbeersauce überzogen	4,50 €
Kleiner Käseteller Internationale Käsesorten mit Chutney oder Feigensenf	9,50 €

Aperitif

Sandemann Sherry fino, medium oder cream	5 cl	3,50 €
Portwein Delaforce rot oder weiss	5 cl	3,40 €
Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	€ 3,80
Pernod	4 cl	€ 4,90
Campari Soda		€ 4,70
Campari Orange		€ 5,40
Kir (Weißwein, Cassis)		€ 3,90
Kir „Royal“ (Sekt, Cassis)		€ 4,90
Margaret Rose (Campari, Sekt)		€ 4,90
M.A.B. (Blue Curacao, Martini bianco)		€ 3,90
Sektcocktail (Würfelzucker, Angostura, Sekt)		€ 4,10

Kaffeeklatsch

Tasse Kaffee	€ 2,00
Kännchen Kaffee	€ 3,80
Kaffee satt (pro Person)	€ 4,00
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,00
Kännchen Kaffee koffeinfrei	€ 3,80
Espresso	€ 2,20
Espresso Doppelter	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,60
Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Kaffeegedeck	€ 4,80
(Kännchen Kaffee und ein Stück Kuchen)	
Stück Kuchen	€ 2,00
Stück Torte	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,80

Heiße Spezialitäten

Pharisäer	€ 4,50
(Rum, Kaffee, Sahne)	
Irish Coffee	€ 4,90
(Irish Whiskey, Kaffee, Sahne)	
Kaffee Holländisch	€ 4,90
(Eierlikör, Kaffee, Sahne)	
Kaffeetraum	€ 4,90
(Baileys, Kaffee, Sahne)	
Rüdesheimer Kaffee	€ 4,90
(Asbach Uralt, Kaffee, Sahne)	
Kaffee Orange	€ 4,90
(Cointreau, Kaffee, Sahne)	
Kaffee Forsthaus	€ 4,90
(Galliano, Kaffee, Sahne)	
Russische Schokolade	€ 4,90
(Wodka, Schokolade, Sahne)	
Italienische Schokolade	€ 4,90
(Amaretto, Schokolade, Sahne)	

Suchen Sie noch einen passenden Begleiter zu Ihrem Kaffee?

Auf unserem Digestifwagen stehen hervorragende Cognacs und andere erlesene Spirituosen für Sie bereit.

Biere

Beck´s Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,50
Beck´s Pils vom Fass	0,5 l	€ 3,50
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	€ 2,50
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,5 l	€ 3,50
Paulaner Hefeweizen, naturtrüb vom Fass	0,3 l	€ 2,50
Paulaner Hefeweizen, naturtrüb vom Fass	0,5 l	€ 3,50
Paulaner Hefeweizen, kristallklar	0,5 l	€ 3,50
Paulaner Hefeweizen, dunkel	0,5 l	€ 3,50
Alsterwasser (Beck´s, Sprite)	0,3 l	€ 2,50
Alsterwasser (Beck´s, Sprite)	0,5 l	€ 3,50
Diesel (Beck´s, Coca Cola)	0,3 l	€ 2,50
Diesel (Beck´s, Coca Cola)	0,5 l	€ 3,50
Bananen-Weizen	0,5 l	€ 4,80
Diebels Alt	0,33 l	€ 2,50
Beck´s Gold	0,33 l	€ 2,50
Berliner Weisse rot	0,33 l	€ 2,60
Berliner Weisse grün	0,33 l	€ 2,60
Beck´s alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Vitamalz	0,33 l	€ 2,50

Schon mal probiert ?

Berliner Weisse Cocktail (Berliner Weisse, Waldmeistersirup, Curaçao blue)	0,33 l	€ 4,80
--	---------------	---------------

Alkoholfreie Getränke

		0,3 l	0,5 l
Coca-Cola		€ 2,50	€ 3,60
Coca-Cola Light	0,2l	€ 2,50	
Fanta		€ 2,50	€ 3,60
Sprite		€ 2,50	€ 3,60
Spezi		€ 2,50	€ 3,60
Apfelsaftschorle		€ 2,50	€ 3,60
Tonic Water		0,2 l	€ 2,20
Ginger Ale		0,2 l	€ 2,20
Bitter Lemon		0,2 l	€ 2,20

Unser Mineralwasser von Apollinaris

Selection		0,25 l	€ 2,30
Silence (still)		0,25 l	€ 2,30
Selection		0,75 l	€ 4,50
Silence (still)		0,75 l	€ 4,50

Unsere Vaihinger Fruchtsäfte

		0,2 l	0,5 l
Apfelsaft		€ 2,10	€ 4,00
Orangensaft		€ 2,30	€ 4,00
Multivitaminsaft		€ 2,30	€ 4,00
Grapefruitsaft		€ 2,30	€ 4,00
Bananen Nektar		€ 2,30	€ 4,00
Sauerkirsch Nektar		€ 2,30	€ 4,00
Schw. Johannisbeere Nektar		€ 2,30	€ 4,00
Tomatensaft		€ 2,30	€ 4,00
KiBa (Kirsch + Bananen Nektar)		€ 2,30	€ 4,00

Spirituosen

Fischergeist, brennend serviert	2 cl	€ 2,60
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,20
Wodka Gorbatschow	2 cl	€ 2,40
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	€ 2,20
Bommerlunder	2 cl	€ 2,00
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	€ 2,50
Sierra Tequila silver	2 cl	€ 2,60
Kleiner Feigling	2 cl	€ 2,00
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Kümmerring	2 cl	€ 2,50
Fernet Menta	2 cl	€ 2,80
Underberg	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,80
Ramazotti	2 cl	€ 2,80
Baileys	2 cl	€ 2,50
Amaretto Disaronno	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,50
Calvados Pâpidoux	2 cl	€ 2,40
Schwarzwälder Williams Birne	2 cl	€ 4,00
Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	€ 4,00
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	€ 4,00
Grappa Bianca Alexander	2 cl	€ 4,20
Grappa Friuloro Ciemme	2 cl	€ 4,00



Unsere hauseigenen Spirituosen

Vineta Kräuterlikör	2 cl	2,50 €
Vineta Doppelkümmel	2 cl	2,50 €
Vineta Aquavit	2 cl	2,50 €
Vineta Single Malt Whisky	2 cl	5,00 €

Weinbrand & Brandy

Wilthener Goldkrone	2 cl	2,20 €
Chantré	2 cl	2,50 €
Asbach Uralt	2 cl	2,60 €
Helios	2 cl	2,10 €

Cognac, ein himmlischer Genuss

Courvoisier V.S.	2 cl	4,70 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,70 €
Camus Grand V.S.O.P.	2 cl	5,70 €
Hennessy Fine	2 cl	6,00 €
Camus X.O.	2 cl	9,90 €

Whisk(e)y

Johnnie Walker (Red Label, Scotch Whisky)	4 cl	7,40 €
Johnnie Walker (Black Label, Scotch Whisky)	4 cl	9,40 €
Glenfiddich (Single Malt, Scotch Whisky)	4 cl	9,40 €
Tullamore Dew Irish Whisky	4 cl	9,20 €
Chivas Regal (Premium Scotch, 12 Jahre)	4 cl	9,40 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	9,40 €
Glen Dronach (Single Highland Malt Scotch Whisky)	4 cl	19,60 €
Scapa (Single Malt Scotch Whisky)	4 cl	19,60 €
The Balvenie, 10 Jahre (Malt Scotch Whisky)	4 cl	11,80 €
The Balvenie, 15 Jahre (Single Scotch Whisky)	4 cl	21,70 €
The Balvenie, 21 Jahre (Port Wood Single Malt)	4 cl	25,90 €



Tee

Wir verwenden ausschließlich Tee aus dem Hause Ronnefeldt. Das Teehaus Ronnefeldt steht für Sorgfalt, Liebe zum Tee und Exklusivität. Genießen Sie die besten Teesorten der Welt in einem außergewöhnlichen Ambiente. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Tee nur im Kännchen servieren; in diesem Sinne...

...it's Tea Time

Nurbong Darjeeling

Nur im Frühling wird im Himalaya dieser kostbare, zartblumige Tee gepflückt.

3,50 €

Assam Herrentee

Ein typischer rassiger Tee Broken-Tee mit extra malziger Note der zweiten Pflückung

3,50 €

Fancy Sencha Grüner Tee

Großblättriger Sencha der Spitzenklasse mit einer feinen Bitterkeit und einem Hauch Süße

3,50 €

Roibush & Sanddorn

Würzige Sanddornbeeren und Sahne-Aroma auf dem beliebten Kräutertee vom südafrikanischen Kap

3,50 €

Get the Power

Eine erlesene Früchtekomposition mit purem Johannisbeersaft und Kolanuss bringen spürbar neue Power und Energie .

3,50 €

Vita Fit

Vitalisierende Kräuter und anregend frischer Citrusgeschmack bringen Geschmack ins Leben

3,50 €

Herbs & Ginger

Ein höchst ungewöhnlicher Tee auf Ayurveda-Basis, der seine Kraft und Frische aus der Komposition von Ingwerwurzel, Lemongras, Süßholz und Verbena enthält.

3,50 €



Störtebecker-Becher

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

4,50 €

Schwedeneisbecher

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

5,50 €

Großer Fruchtetraum

**Erdbeereis, Bananeneis, Cassis Sorbet,
mit frischem Obstsalat, Himbeersauce und Sahne**

7,00 €

Nusseisbecher

Walnusseis, Haselnusseis und Pistazieneis mit Amaretto und Sahne

5,50 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren

4,50 €

Pfirsich Melba

Vanilleeis mit Pfirsichen und Himbeersauce

5,00 €

Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee und Sahne

4,00 €

Eisschokolade

mit Stracciatellaeis und Sahne

4,00€

Für unsere kleinen Gäste

Pumuckel

Vanilleeis, Erdbeereis mit Sahne, Himbeersauce und Smarties

4,50 €

URLAUB AUF USEDOM
-in ausgewählten Objekten-

*feel
well*

*stay
well*

*eat
well*

*enjoy
well*

