

# *Dammmeisters Speisekarte*

## *S u p p e n*

Kaiserschotensuppe  
mit gebratenem Speck<sup>2</sup>

6,50€

Dammmeister's Fischtopf  
mit dreierlei Fisch und Wurzelgemüse

7,50€

## *S a l a t*

mediterrane Grillgemüsevariation  
auf Frühlingssalat mit Brotcroustini

9,50€

Bunter Wildkräutersalat

in Himbeer Vinaigrette, mit marinierten Früchten und  
Ziegenkäse oder gebratener Hähnchenbrust

11,50€

## *V o r s p e i s e n*

in Knoblauchöl gebratene Black Tiger Garnelen  
auf Glasnudel-Algen-Salat mit grünem Curryschaum

12,50€

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Basilikumpesto, Rucola und Parmesanhippe

13,50€

## *Hauptgänge*

Hausgemachte Käsespätzle  
mit roten Majoran Zwiebeln und Haselnüssen (vegetarisch)  
14,50€

Geflügelragout  
mit Möhren-Lauch-Gemüse und gebratenem Kräuterreis  
15,50€

Schnitzel in Malzkruste  
mit Urweizenjus, gebratenem Champignon-Gemüse und Kartoffelgratin  
17,50€

Forelle im Knuspermantel oder auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit buntem Wildkräutersalat in Balsamico Dressing und Röstkartoffeln<sup>2</sup>  
18,50€

Argentinisches Entrecôte  
mit mediterranem Gemüse, Rosmarindrillingen und Wildkräuterbutter  
25,50€

## *Für Kinder*

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf  
6,50€

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Pommes Frites  
6,50€

## *Desserts*

hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster  
6,50€

Zimtparfait im Baumkuchenmantel  
auf marinierten Früchten  
7,50€