



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen für 6,80 € / 7.50 €

Unser Mittagstisch im März 2018

09 KW

01. Do Zartes Rindergeschnetzeltes „Strohganoff“ mit Spätzle und Tomaten-Zwiebel-Salat
02. Fr Gebratenes Lachsfilet mit Senfsauce, zartem Gemüse und Butterkartoffeln € 7,50

Vegetarisch: gebackener Fetakäse mit Preiselbeeren, Salat und Brot
Vegan: Gemüsefrikadelle, mit Ingwer-Gemüse-Couscous und orientalischem Salat

10 KW

05. Mo. Entenkeule mit Apfelrotkohl, Orangensauce und Röstinchen
06. Di. Jägerschnitzel mit Champignons a la creme und Bratkartoffeln
07. Mi. „Bauernpfanne“ frisches gewürfeltes Gemüse mit gewürfelten Kartoffeln und pikantem Rinderhack
08. Do. Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott, Zwiebeln und Kartoffelpüree
09. Fr. Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat € 7,50

Vegetarisch: Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse, frischem Spirat und Grana Padano
Vegan: In Olivenöl gebratenes Gemüse mit Süßkartoffelpüree

11 KW

12. Mo. Pikantes, interessantes Nasi Goreng mit Hähnchenfilet (indonesisches Reisgericht)
13. Die. Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Rote Bete und Butterkartoffeln
14. Mi mit Schafkäse gefüllter Hackbraten, mediterranes Gemüse und Kartoffelecken, Kräuterquark
15. Do. Rinderroulade mit Rahmsauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln € 7,50
16. Fr mariniertes Seelachsfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 7,50

Vegetarisch Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Birnenspalten und einer Gorgonzola-Sahne-Sauce
Vegan: Linsen-Spinat-Curry mit hausgemachtem Fladenbrot

12 KW

19. Mo. marinierte Hähnchenbrust mit vegetarisch gefüllten Kartoffelhälften und Hirtensalat
20. Die. Zartes, saftiges Kassler mit Broccoli Gemüse, Käse-Sahne-Sauce und Krokette
21. Mi Rinderhacklasagne mit Gemüse, mit Gouda überbacken und einer kräftigen Tomatensauce
22. Do. Krustenbraten mit Ananassauerkraut, dunkler Sauce und Salzkartoffeln
23. Fr Feuerlachs mit gebackener Kartoffel und Kräuterquark, Salat € 7,50

Vegetarisch Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelpüree
Vegan: Tofu-Gemüsepfanne mit Tomatensauce und Basmatireis

13 KW

26. Mo. Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle, pikante Tomaten-Basilikum-Sauce, gelbe Bandnudeln
27. Die. Saftiges Schweinesteak, Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln
28. Mi. Hackbällchen in Pilz-Rahmsauce und Butterspätzle
29. Do. Fruchtig, pik. Rindercurry, fr. Ananas, Weintauben, Cherrytomaten, Paprika , Kokosmilch, Basmatireis
30. Fr. Seeluchsfilet in Bierteig mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 7,50

Vegetarisch Knusprige Gemüsefrikadelle, Blumenkohl-Broccoliröschen und kleine Kartoffelchen
Vegan: gefüllte Aubergine mit Walnuß-Pesto und Ingwer-Gemüse-Couscous

Änderungen vorbehalten