Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 ● Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 11,00 €

Mittagstisch im August 2025

1	Fr.	Gebratenes Lachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüee	€ 12,50
Veg		Mediterranes Bauernfrühstück, mit Gemüse & frischen Kräutern	€ 11,00
4	Mo	Hähnchenbrustfilet in Honig-Rosmarin-Marinade, mediteranes Gemüse und Röstinchen	€ 11,50
5	Di	Bayrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Blaukraut und Kartoffelklößen	€ 11,00
6	Mi	Hausgemachte Frikadelle mit Spiegelei, Erbsen-Wurzel-Kohlrabi-Gemüse und Bratkartoffeln	€ 11,00
7	Do	Roastbeef "kalt" mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	€ 12,50
8	Fr.	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet mit Gemüsestreifen, Butterkartoffeln und Salatbeilage	€ 12,50
Veg		Pizza mit Pfifferlingen, Cherytomaten, Zwiebeln und Rucola	€ 12,00
11	Mo	Gebratene Entenkeule mit Orangen-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kroketten	€ 12,50
12	Di	Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl"polnisch" und Salzkartoffeln	€ 12,00
13	Mi	Putengeschnetzeltes in Rahm mit frischen Pfifferlingen und Spätzle	€ 12,00
14	Do	2 kleine Schweinefilet-Medaillons mit Pfifferlingen in Rahm und Salzkartoffeln	€ 12,50
15	Fr	Fischpfanne "Forrsti" mit Spiegelei, Fischfilet, Shrimps, Muscheln und Bratkartoffeln	€ 12,50
Veg		Hausgemachte Quiche mit Sommergemüse, Pfifferlingen und Salatbeilage	€ 12,00
18	Mo	Gegrilltes Putensteak vom Outdoor-Grill mit einer gebackenen Kartoffel, Kräuterquark und Salat	€ 11,00
19	Di	Kasselerpfanne mit Rosenkohl, Bratkartoffeln, pan.Apfelring mit Preiselbeeren	€ 12,00
20	Mi	Hausgemachtes Rübenmus mit Speckstibbe und Kochwurst	€ 11,00
21	Do	Rinderleber "BerlinerArt" mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree	€ 12,00
22	Fr	Feuerlachs mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatbeilage	€ 12,50
Veg		Spaghetti-Omelette mit Cherrytomaten, cremigem Weichkäse und fruchtige Tomatensauce	€ 12,00
25	Mo	Paniertes Hähnchenschnitzel Cordon bleu mit Buttererbsen und Kartoffelpüree	€ 11,00
26	DI	Zartes Schweinesteak mit Zwiebeln und Pfifferlingen und Bratkartoffeln	€ 12,50
27	Mi	Mediterraner Hackbraten mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und pikanten Kartoffelecken	€ 11,00
28	Do	Hausgemachte Kohlroulade mit Kohlfond-Sauce, Röstspeck und Salzkartoffeln	€ 12,50
29	Fr	Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatbeilage	€ 12,50
Veg		Bandnudeln mit Pilzen der Saison in Rahmsauce	€ 12,00

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir kochen frisch – solange der Vorrat reicht.

Dessert des Monats: Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce