



# Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen für 8,00 €/ 8,50 €

## Unser Mittagstisch im Oktober 2021

### 35 KW

01. Fr Labskaus nach „Forsti Art“ mit Rollmops, Gewürzgurke und Spiegelei

**Vegetarisch: Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit cremigen Weichkäsewürfeln**  
**Vegan: herbstliches Ofengemüse mit einer Fenchelsauce und Rosmarinkartoffeln € 8,00**

### 36 KW

04. Mo. Putensteak mit Apfel-Karotten in fruchtiger Sauce, Salzkartoffeln  
05. Di. Nürnberger Würstl mit Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree  
06. Mi. Rinderhacksteak mit Spiegelei, Erbsen-Wurzel\_gemüse und Bratkartoffeln  
07. Do. Krustenbraten mit belgischer Kirschbiersauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln  
08. Fr. gebratenes Zanderfilet mit Rahmspinat und Kartoffelstampf € 8,50

**Vegetarisch Flammkuchen mit Birnenspalten, Gorgonzola, karamellierte Walnüsse, Rucola**  
**Vegan: Veganer Burger mit Gemüsepettie und Süßkartoffel-Pommes**

### 37 KW

11. Mo. Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkohl, Orangensauce und Kroketten  
12. Di. Holsteiner Rübenmus, hausgemacht, mit Kasseler und Kochwurst  
13. Mi. Bauernpfanne mit Rinderhack und herbstlichem Gemüse  
14. Do. Rinderragout mit Rahmpilzen und Serviettenknödeln  
15. Fr. Seelachsfilet im Holstenteich mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 8,50

**Vegetarisch Blumenkohl-Käse-Bratling mit Schnittlauchrahm und Kartoffeln**  
**Vegan: Wokgemüse in Kokos-Sauce mit Basmatireis**

### 38 KW

18. Mo. Hähnchenfiletspieß in Oktoberfestbier-Marinade, Grillgemüse & Kartoffelwedges  
19. Di. pan. Schnitzel mit Blumenkohl „polnisch“ und Salzkartoffeln  
20. Mi Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Rote Bete und Kartoffeln  
21. Do. Saftiger Rinderschmorbraten mit Altbiersauce, Kürbisstampf und Bratkartoffeln  
22. Fr. Lachsfilet-Streifen mit einer Limetten-Sahne-Sauce und gelben Bandnudeln

**Vegetarisch Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatumlage und Baguette**  
**Vegan: Gemüse-Couscous mit Tofu-Würfeln, Nüssen und Soja-Sauce**

### 39 KW

25. Mo. Pikantes Putencurry mit Paprika, Zuckerschoten, Bambus, und Sprossen, dazu Kurkuma-Reis  
26. Di. Schichtkohl mit Buttersauce und Salzkartoffeln  
27. Mi Hausgemachter Hackbraten mit frischem Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln  
28. Do 2 kleine Schweinefiletmedaillons mit Calvados-Rahmsauce, Apfelspalten und Kartoffelgratin  
29. Fr Gebratenes Seelachsfilet mit einer Zitronen-Weißwein-Sauce, Gemüsestreifen, Salzkartoffeln

**Vegetarisch: Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree**  
**Vegan: paniertes Aubergine- Schnitzel mit Paprika-Fenchel-Sauce und Kartoffel-Schnee**

Änderungen vorbehalten