



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 9,00 €

Unser Mittagstisch im März 2023

09 KW

- 01. Mi. Gefüllte Paprikaschote mit einer pikanten Tomatensauce und Basmatireis
- 02. Do. Krustenbraten mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln
- 03. Fr. Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree € 9,50

Vegetarisch: Gebratene Asia-Nudeln mit mediterranem Gemüse in Toscana-Sauce
Vegan: Pikant panierte Zucchini-scheiben mit Kartoffelschnee und Salat mit Joghurtdressing

10 KW

- 06. Mo. Holsteiner Hähnchenbrustfilet mit Fechelgemüse und Röstitaler
- 07. Di. Paniertes Schnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites
- 08. Mi. Gemüselasagne mit Rinderhack und einer fruchtigen Tomatensauce
- 09. Do. Rheinischer Sauerbraten, Rotkohl und Spätzle € 9,50
- 10. Fr. Lachsfilet in Sesamkruste, gebratenes Gemüse, Limetten Sauce und Basmatireis € 9,50

Vegetarisch: Frühlingsrolle mit Asia- Sauce und Salatumlage
Vegan: Veganer Rote Bete Strudel mit Balsamico Sauce und Salatumlage

11 KW

- 13. Mo. Truthahnbraten mit Broccoliröschen, Orangensauce und Herzogin-Kartoffeln
- 14. Di. Paniertes Kotelett mit frischem Blumenkohl „polnisch“ und Kartoffelpüree
- 15. Mi. Quesadillas mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt und mit Cheddar überbacken
- 16. Do. 2 kleine Schweinemedallions mit „Kaiser-Gemüse“, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
- 17. Fr. Seelachsfilet in Backteig mit Hildes hausgemachtem Kartoffelsalat € 9,50

Vegetarisch: Mediterranes Bauernfrühstück mit Gewürzgurke
Vegan: Vegane Tacos mit gebratenem mediterranem Gemüse und frischen Kräutern gefüllt

12 KW

- 20. Mo. Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ mit Erbsen-Wurzelgemüse in Butter und Kartoffelpüree
- 21. Di. Saftig gebratenes Kassler mit feinem Rosenkohl in Butter und Petersilienkartoffeln
- 22. Mi. Schichtkohl mit Buttersauce und Probstei-Kartoffeln
- 23. Do. Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott, Zwiebelringen und Kartoffelpüree
- 24. Fr. Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfsauce, Broccoli und Salzkartoffeln € 9,50

Vegetarisch: Aubergine-Röllchen mit Frischkäse gefüllt, mit Ingwer-Kurkuma-Couscous
Vegan: Grillgemüse kurz angebraten, mit frischen Kräutern und hausgebackenem Fladenbrot

13 KW

- 27. Mo. Putengeschnetzeltes in Sahne-Sauce mit frischen Champignons und Basmatireis
- 28. Di. Saftig gebratenes Schweinesteak mit Zwiebel-Champignon-Gemüse und Bratkartoffeln
- 29. Mi. Hausgemachte Frikadelle mit Spiegelei, Erbsen-Wurzel-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln
- 30. Do. Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
- 31. Fr. Kartoffel-Lachs-Gratin „Oslo“ mit Gouda überbacken

Vegetarisch: Gebackene Kartoffel mit Rote Bete Feta Salat
Vegan: Leckeres Rote Bete-Risotto mit Cashew-Kernen

Änderungen vorbehalten