

FORSTBAUMSCHULE

Kieler Woche Extra Karte 2023

Frische Brise, Fischsuppe

mit Gemüsestreifen, Meeresfrüchten
und frischen Kräutern ^{2,3,10,11}

€ 7,50

Neptuns Leidenschaft

Tagliatelle mit Scampi

In Knoblauch- Kräuter Sahnesauce ^{1,2,3,10,11,}

€ 17.50

Seemanns – Labskaus trad. Holsteiner Gericht

mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke
und Rote Bete

€ 14.50

Kieler Backfisch

gebratenes Seelachsfilet im Bierteig
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 15.50

Krabbenteller Käpt'n Flint

Nordseekrabben auf Kräuterrührei
mit Bratkartoffeln ^{2,3,10,11, d,e}

€ 18.50

Fischpfanne „Waterkant“

mit gebratenen Fischfiletstückchen, Nordseeshrimps,
Bratkartoffeln und Spiegelei ^{2,3,10,11, d,e}

€ 19.50

Flammkuchen Mast & Schotbruch

mit Spargel, Räucherlachs,
getrockneten Tomaten und Rucola ^{1,2,3,10,11, d,e}

€ 14.50

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

Forstbaumschule

Kieler Woche extra card 2023

Fish-soup Fresh Wind

with vegetables, seafood
and fresh herbs

€ 6.50

Neptuns Lovely

Pasta with Scampi

in garlic – herb creamsauce

€ 17.50

Sailor – Labskaus trad. Holsteiner dish

with fried egg, pickled herring, pickled cucumber
and beetroot

€ 14.50

Fried fish from Kiel

Fried pollock fillet in beer batter
with homemade potato salad

€ 15.50

North Sea crabs plate Käpt'n Flint

north sea crabs on quirlt egg with herb and roasted
potatoes ^{2,3,10,11, d,e}

€ 18.50

Fischpfanne „Waterkant“

with fried pieces of fishfillet , north sea shrimp,
roasted potatoes and fried egg ^{2,3,10,11, d,e}

€ 19.50

Tarte flambée “mast and broken sheet”

with asparagus, smoked salmon
dried tomatoes and arugula ^{1,2,3,10,11, d,e}

€ 14.50