



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 10,50 €

Unser Mittagstisch im Mai 2024

18 KW

01. Mi. **Großes Mai-Frühstücksbuffet** 25,50
Mittags Gebratene Scholle „Finkenwerder Art, Butter-Kartoffeln, Salat € 18,50
02. Do. Krustenbraten mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
03. Fr. Paella, spanische Reispfanne mit Fisch, Fleisch, Garnelen, Reis und Gemüse vom Outdoor-Grill

Vegetarisch: Mediterranes Bauernfrühstück mit cremigem Weichkäse
Vegan: Mediterrane Gemüsepfanne mit indischem Reis und Tomatensauce

19 KW

06. Mo. Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Spargel und gebratenen Spätzle
07. Di. Schaschlik-Spieß mit Paprika-Gemüse in Schaschlik-Sauce und pikanten Kartoffel-Ecken
08. Mi. Saftiges lecker gewürztes Nackensteak vom Outdoor-Grill mit einer Ofenkartoffel, Quark und Salat
09. Do. **Himmelfahrt Großes Feiertags-Frühstücksbuffet, 25,50**
10. Fr. Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und hausgemachtem Kartoffelpüree

Vegetarisch Maultaschen, vegetarisch gefüllt, in Käse-Sahne-Sauce, mit Gouda überbacken
Vegan: Chili sin Carne mit Salat und Fladenbrot

20 KW

13. Mo. Hühnerfrikassee mit Erbsen und frischem Spargel dazu Basmati - Reis
14. Di. Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage
15. Mi. Saftiges Minutensteak mit Kräuterbutter, Marktgemüse in Butter und Bratkartoffeln
16. Do. Rinderleber mit Zwiebelringen, Apfelkompott und hausgemachtem Kartoffelpüree
17. Fr. Seelachsfilet in Folie mit Kräutern vom Outdoor-Grill mit Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Vegetarisch: Bandnudeln mit frischen Broccoli-Röschen in einer Käse- Sahne-Sauce
Vegan: Asia-Nudel-Gemüse-Pfanne mit Soja-Sauce

21 KW

20. Mo. **Großes Pfingst-Frühstücksbuffet** 25,50
21. Di. Paniertes Schnitzel mit frischem Blumenkohl „polnisch“ und Butterkartoffeln
22. Mi. Putengiros mit Tsatsiki, Weißkraut und pikanten Kartoffelecken
23..Do. 2 kleine Schweinefiletmedaillons mit Spargelgemüse in Sauce und Salzkartoffeln
24..Fr. Lachsfiletstreifen in Limettensauce, Gemüsestreifen und Bandnudeln

Vegetarisch: Omelette mit frischem Spargel, Cherry-Tomaten, grünen und schwarzen Oliven gefüllt
Vegan: Broccoli-Bratling mit Gemüse-Cous-Cous und einer Minz-Sauce

22 KW

27. Mo. Paniertes Putenbrustfilet mit Buttererbsen und leckeren hausgemachtem Kartoffelpüree
28. Di. Saftiges Kassler mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
29. Mi. Rinder-Hacksteak mit Spiegelei, Erbsen-Wurzel-Gemüse und Bratkartoffeln
30 Do. Rindergeschnetzeltes mit gebratenen Schupfnudeln und Rote Bete-Birnen-Salat
31 Fr. Fischpfanne „Forsti“ mit gebratenem Seelachsfilet, Shlimps, Spiegelei und Bratkartoffeln

Vegetarisch: Spargel Quiche „grün/weiß“ mit Salatbeilage

Vegan: Marinierte Ofensüßkartoffel mit Avocado-Koriander-Creme und Bulgur-Salt

Änderungen vorbehalten