

Forstbaumschule

Kieler Woche Extra Karte 2024

Kieler Fischrahmsuppe

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

€ 7,50

Labskaus nach trad. Holsteiner Art

mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke
und Rote Bete

€ 15.50

Backfisch

gebratenes Seelachsfilet im Bierteig
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 16.50

Scholle „Finkenwerder Art“

in Speck gebraten mit Butterkartoffeln
und grünem Salat

€ 21.50

Kieler Fischpfanne

mit gebratenen Fischfiletstückchen, Nordseeshrimps,
Bratkartoffeln und Spiegelei

€ 21.90

Flammkuchen Mast & Schotbruch

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

€ 15.50

Kieler Woche Erdbeer-Becher

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
Sahne und Erdbeersauce

€ 7,50

Forstbaumschule

Kieler Woche extra card 2024

Kieler Fish-soup

with vegetables, seafood
and fresh herbs

€ 7.50

Sailor – Labskaus trad. Holsteiner dish

with fried egg, pickled herring, pickled cucumber
and beetroot

€ 15.50

Fried fish from Kiel

Fried pollock fillet in beer batter
with homemade potato salad

€ 16.50

Fried Plaice “Finkenwerder”

with bacon, buttered potatoes
and green salad

€ 21.50

Fischpfanne „Waterkant“

with fried pieces of fishfillet , north sea shrimp,
roasted potatoes and fried egg

2,3,10,11, d,e

€ 21.90

Tarte flambée “mast and broken sheet”

with asparagus, smoked salmon
dried tomatoes and arugula

1,2,3,10,11, d,e

€ 15.50

Kieler Woche strawberry cup

2 scoops of vanilla ice cream with fresh strawberries,
Cream and strawberry sauce

€ 7.50

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