



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 10,50 €

Unser Mittagstisch im Juli 2024

27 KW

- 01. Mo. Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika-, Zucchini-, Mais und Tomatengemüse, Basmatireis
- 02. Di. Saftiges Kasseler mit Aprikosen-Lauch.-Gemüse und Salzkartoffeln
- 03. Mi. Paprikaschote mit pikantem Rinderhack gefüllt, dazu eine fruchtige Tomatensauce und Gemüserais
- 04. Do. Zartes pikantes Rindergulasch mit Spiralnudeln und Andis Gurkensalat
- 05. Fr. Traditionell gekochtes Labskaus mit Spiegelei, Rollmops und Rote Bete

Vegetarisch: Flammkuchen mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Granatapfelkerne, Ziegenfrischkäse, Honig
Vegan: Hausgemachte Falaffeln mit Gemüse Couscous, Salat und Minz-Dip

28 KW

- 08. Mo. Mariniertes Putensteak vom Outdoor-Grill, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat
- 09. Di. Paniertes Kotelett mit frischem Blumenkohl „polnisch“ und Salzkartoffeln
- 10. Mi. Rinderhacksteak mit Spiegelei, buntem Sommergemüse und Bratkartoffeln
- 11. Do. Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott, geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree hausgemacht
- 12. Fr. Backfisch nach Art des Hauses mit Hildes hausgemachtem Kartoffelsalat

Vegetarisch: Paniertes Camembert mit Preiselbeeren, Salat und Fladenbrot
Vegan: Panierte Auberginescheiben gebraten mit Paprikasauce und Kartoffelschnee

29 KW

- 15. Mo. Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ mit zarten Buttererbsen und Bratkartoffeln
- 16. Di. Gegrillte Spare-Rips mit Weißkrautsalat und pikanten Kartoffelecken
- 17. Mi. Bandnudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Asia-Gemüse in pikanter Sauce
- 18. Do. 2 kleine Schweinefiletmedaillons mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 12,50
- 19. Fr. Feuerlachsfilet vom Outdoor-Grill mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salat 12,50

Vegetarisch: Mediterranes Bauernfrühstück
Vegan: Gefüllte Teigtaschen mit einem Gemüse-Mix, Kartoffeln, Linsen, Salat und Hummus-Dip

30 KW

- 22. Mo. Reispfanne „Ferdinand“ mit Putenbruststreifen, frischen Champignons und Bisamtiern
- 23. Di. Minutensteak mit Kräuterbutter, sommerlichem Gemüse und leckeren Bratkartoffeln
- 24. Mi. Lasagne mit Rinderhack und frischem Gemüse, dazu eine fruchtige Tomatensauce
- 25. Do. Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 12,50
- 26. Fr. Spanische Paella mit Hähnchenfleisch, Fischfilet, Muscheln und Shrimps aus der Outdoor-Pfanne 12,50

Vegetarisch: Toscanischer Brotauflauf mit frischen Kräutern und mit Mozzarella überbacken
Vegan: Mediterranes Gemüse in Limetten-Öl gebraten, mit Cashew-Kernen und Basmatireis

31 KW

- 24. Mo. Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargelerbsen und Langkornreis
- 25. Di. Paniertes Schnitzel mit Rahmchampignons, Pommes frites und Salat
- 26. Mi. Wiener Hackbraten mit Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

Vegetarisch: Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler überbacken
Vegan: Gemüse-Linsen-Curry mit hausgemachtem Fladenbrot

Änderungen vorbehalten