



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 10,50 €

Unser Mittagstisch im Oktober 2024

40 KW

- 30.09. Putenoberkeule mit einer Portweinsauce, Broccoli-Röschen und Kroketten
- 01. Di. Saftiges Kassler mit frischem Lauchgemüse und Probstei-Kartoffeln
- 02. Mi Bauernpfanne mit pikantem Rinderhack, Herbstgemüse und Bratkartoffeln
- 03. Do. Feiertags-Frühstücksbuffet € 25,50 Bayrische Oktoberfest-Spezialitäten**
- 04. Fr. Fischfilet in Backteig mit Hildes hausgemachtem Kartoffelsalt € 12,50

Vegetarisch: Panierter Fetakäse mit Salat und Preiselbeeren
Vegan: Nudel-Pfanne mit frischem Gemüse in pikanter Asia-Sauce

41 KW

- 07. Mo. Putensteak vom Grill mit einer gebackenen Kartoffel, Kräuterquark und Salatbeilage
- 08. Di. Nürnberger Würstl mit Sauerkaut und Kartoffelpüree
- 09. Mi Leberkäse mit Spiegelei und warmen Speckkartoffelsalat
- 10. Do. Krustenbraten mit einer Dunkelbiersauce und Semmelknödel € 12,50
- 11. Fr. Gebratene Forelle mit Butterkartoffeln und Salatumlage € 12,50

Vegetarisch: Tortellini vegetarisch gefüllt, Tomatensauce, mit Gouda überbacken
Vegan: Süßkartoffel-Kürbis-Curry mit hausgebackenem Fladenbrot

42 KW

- 14. Mo. Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargel, frischen Champignons und Reis
- 15. Die Hausgemachtes Holsteiner Rübenmus mit einer leckeren Kochwurst
- 16. Mi Putengiros mit Tsatsiki, Peperoni, Weißkraut und pikante Kartoffelecken
- 17..Do. Rinderleber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree
- 18..Fr. Fischpfanne nach Art des Hauses mit Seelachsfilet, Bratkartoffeln und Spiegelei € 12,50

Vegetarisch: Herbstliche Gemüsequiche mit Salat und Baguette
Vegan: Paprikaschote, vegan gefüllt, mit Tomatensauce und Ingwer-Gemüse-Reis

43 KW

- 21. Mo Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate/ Mozzarella überbacken, Broccoli, Estragon Sauce, Reis
- 22..Die. Minutensteak mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Probsteigemüse
- 23..Mi. Leckerer Schichtkohl, hausgemacht, mit Buttersauce und Probstei-Kartoffeln
- 24. Do. Hausgemachtes Rinderhacksteak mit Spiegelei, Butterbohnen und Bratkartoffeln
- 25. Fr. Gebratenes Lachsfilet mit Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelpüree € 12,50

Vegetarisch: Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und fruchtige Tomatensauce
Vegan: Flammkuchen mit Kürbis, Cherrytomaten, Rucola und gerösteten Mandeln

44 KW

- 28. Mo. Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ mit Buttererbsen und Bratkartoffeln
- 29..Die. Geflügel-Schaschlik-Spieß mit einer pikanten Schaschlik-Sauce und Pommes Frites
- 30..Mi. Hackbraten mit Pilzvariationen und gebratenen Schupfnudeln
- 31. Do. Feiertags-Fühstücks Buffet € 25,50 und ab heute gibt es auch wieder Grünkohl**
- 01. Fr. Traditionell gekochtes Labskaus mit Spiegelei, Rollmops und Rote Bete

Vegetarisch: Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree

Vegan: Gebratener Reis mit mediterranem Gemüse, Ananasstückchen und Cashewkerne

Änderungen vorbehalten