



Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 10,50 €

Unser Mittagstisch im September 2024

36 KW

- 02. Mo. Holsteiner Bauerfrühstück mit Gewürzgurke und Schinken
- 03. Di. Reispfanne „Ferdinand“ mit Putenbruststreifen, frischen Champignons und Basmatireis
- 04. Mi Rinderhüftsteak vom Outdoor-Grill mit einer Ofenkartoffel und Kräuterquark und Salatbeilage € 12,50
- 05. Do. Pikantes zartes Rindergulasch mit Butternudeln und Andi`s süß-saurem Gurkensalat
- 06. Fr. Gebratenes Seelachsfilet mit Spinat und hausgemachtem Kartoffelpüree € 12,50

Vegetarisch: Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit cremigem Weichkäse
Vegan: Gebratener Reis mit mediterranem Gemüse in Oliven Limetten Öl gebraten

37 KW

- 09. Mo. Mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Outdoor-Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
- 10. Di. Zartes Schweinesteak mit Zwiebel-Champignon-Gemüse und Bratkartoffeln
- 11. Mi Hausgemachter Hackbraten mit Prinzessbohnen und Probstei-Kartoffeln
- 12. Do. Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln € 12,50
- 13. Fr. Hausgemachte „Paella“ vom Outdoor-Grill mit Fisch, Shrimps, Muscheln, Huhn und Reisrisotto € 12,50

Vegetarisch: Eier, vom Hühnerhof Postkamp, in Senfsauce mit Probstei-Kartoffeln
Vegan: Wokgemüse Kokos-Sauce mit Ingwer-Basmatireis

38 KW

- 16. Mo. Hähnchenschpitzel „Cordon bleu“ mit Buttererbsen und hausgemachtem Kartoffelpüree
- 17. Di Spare-Ribs mit einer BBQ-Sauce, Weißkrautsalat und pikanten Kartoffelspalten
- 18. Mi Rinder-Hacksteak mit Spiegelei, Erbsen-Wurzel-Kohlrabi-Gemüse du Bratkartoffeln
- 19..Do. 2 kleine Schweinefiletmedaillons mit einer Pfefferrahmsauce, Mandelbroccoli und Röstinchen € 12,50
- 20..Fr. Lachsfiletstreifen auf Bandnudeln mit einer Zitronen-Sahne-Sauce € 12,50

Vegetarisch: Vegetarisch gefüllte Maultaschen in Sahne-Sauce mit Gouda überbacken
Vegan: „Pakora“, in Kichererbsen Mehl gebackenes Gemüse mit einem Mango-Dip und Salat

39 KW

- 23. Mo Putencurry mit Paprika, Bambus, Zuckerschoten und Sprossen, dazu Basmatireis
- 24..Die. Paniertes Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites
- 25..Mi. Paprikaschote mit pikantem Rinderhack gefüllt, dazu eine fruchtige Tomatensauce und Reis
- 26. Do. Hausgemachte Kohlroulade mit Röstspeck, Sauce vom Kohl-Fond und Probstei-Kartoffeln € 12,50
- 27. Fr. Gebratenes Seelachsfilet mit einer Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage € 12,50

Vegetarisch: Flammkuchen mit Gorgonzola, Birnenspalten und karamelisierten Walnüssen
Vegan: Gebratene Zucchini-scheiben mit Hummus, Kartoffelschnee und Salat

40 KW

- 30. Mo. Putenoberkeule mit einer Portweinsauce, Broccoli-Röschen und Kroketten

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

Änderungen vorbehalten