



# Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 • Tel. 333 496

Täglich wechselndes Stammessen ab 10,50 €

## Unser Mittagstisch im Dezember 2024

### 49 KW

- 02. Mo. Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignons und Basmatireis
- 03. Di. Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree
- 04. Mi Rinderhack-Gemüse-Lasagne mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikum-Sauce
- 05. Do. Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott, geschorten Zwiebeln und Kartoffelpüree
- 06. Fr. Backfisch mit Remoulade und Hildes hausgemachter Kartoffelsalat € 12,50

**Vegetarisch: 3 Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln**  
**Vegan: Veganer Grünkohl mit geräuchertem Tofu-Würfeln**

### 50 KW

- 09. Mo. Entenkeule mit Apfelrotkohl, Holundersauce und Kroketten € 14,50
- 10. Di. Oldenburger Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Röstkartoffeln € 14,50
- 11. Mi. Hirschgulasch mit Waldpilzen, Rotkohl und Semmelknödeln € 14,50
- 12. Do. Geschmorte Gänsebrust mit Orangensauce, Rosenkohl und Probstei-Kartoffeln € 14,50
- 13. Fr. Bandnudeln mit Garnelen in Krebs-Rahm-Sauce € 14,50

**Vegetarisch: Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Birnenspalten in Gorgonzola-Sahne-Sauce**  
**Vegan: Mediterranes Gemüse in Limetten-Öl gebraten mit Basmatireis**

### 51 KW

- 16. Mo. Hähnchenspitzel „Cordon Bleu“ mit Erbsen-Wurzel-Gemüse und Bratkartoffeln
- 17. Di. Holsteiner Rübenmus mit einer sehr leckeren Kochwurst
- 18. Mi. 3 kleine Hacksteaks mit Wirsingkohl in Rahm und Probstei-Kartoffeln
- 19. Do. Hausgemachte Kohlroulade mit Kohlfond-Sauce und Röstspeck € 12,50
- 20. Fr. Fischfilet „mediterran“ mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Tomatensauce und Rosmarin-Kartoffeln € 12,50

**Vegetarisch: Käsespätzle mit milden Zwiebeln, überbacken und Röstzwiebeln**  
**Vegan: Süßkartoffel-Linsen-Curry**

### 52 KW

- 23. Mo. Paniertes Schnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei, Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat
- 24. Di. geschlossen
- 25. Mi. geschlossen
- 26. Do. geschlossen
- 27. Fr. Fischpfanne nach „Forsti-Art mit Seelachfilet, Shrimps, Spiegelei und Bratkartoffeln

**Vegetarisch: Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelpüree**  
**Vegan: Asia- Nudel-Gemüse-Panne mit pikanter Asia-Sauce**

### 01 KW

- 30. Mo. Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Buttererbsen und Kartoffelpüree
- 31. Di. Schichtkohl mit Kohlfondsauce und Probstei-Kartoffeln

**Vegetarisch: Vegetarisch gefüllte Tortellini in Tomatensauce, mit Gouda überbacken**  
**Vegan: Hausgemachter Gemüsebratling mit Broccoli-Röschen und Kartoffelschnee, vegane Sauce**

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Start ins Jahr 2025**  
**Ihr Forsti - Team**