

# Forstbaumschule

Düvelsbeker Weg 46 ● Tel. 333 496  
Täglich wechselndes Stammessen ab 11,00 €

## Mittagstisch im Juli 2025

1	Di	<b>Bayrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Blaukraut und Klößen</b>	€ 12,50
2	Mi	Hausgemachte Frikadelle mit Spiegelei, bunter Paprikasauce & Kartoffelstampf	€ 11,00
3	Do	Zartes Rindergulasch mit Spiralnudeln und Andis Gurkensalat	€ 12,50
4	Fr	Seemanns Labskaus mit Spiegelei, Rollmops und Rote Bete	€ 12,50

**Veg** Gratinierter Ziegenkäse auf frischem Salat mit Fladenbrot

7	Mo	Putenbrust vom Grill mit Tomaten-Zucchini-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	€ 12,50
8	Di	<b>Schweinerückensteak</b> mit Holsteiner Bohnen & Kartoffelgratin	€ 12,50
9	Mi	<b>Sommerlicher Hackfleisch-Nudelauflauf</b> mit Zucchini & Kirschtomaten	€ 11,00
10	Do	Rindfleisch-Streifen in Balsamicojus mit Grillgemüse & Kräuterkartoffeln	€ 12,50
11	Fr	<b>Nordsee-Kabeljau auf Sommergemüse</b> , mit Zitronenbutter & Petersilienkartoffeln	€ 12,50

**Veg** Asia-Nudel-Gemüse-Pfanne mit Soja-Sauce und Sprossen

14	Mo	<b>Gebratene Hähnchenbrust-Streifen auf buntem Sommersalat</b> , mit Joghurtdressing	€ 11,00
15	Di	Kasseler kalt mit Krautsalat, Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade	€ 11,00
16	Mi	Bauernpfanne mit Hack, Kartoffeln, Ei & Paprika	€ 11,00
17	Do	Rindergeschnetzeltes "Strohganoff" mit Spätzle	€ 12,50
18	Fr	Spanische Paella mit Hähnchenfleisch, Fischfiel, Muscheln und Shrimps aus der Outdoor-Pfanne	€ 12,50

**Veg** Grillgemüse-Tarte mit Weiskäse (Fetaart) & Rucola

21	Mo	Zarte Hähnchenkeule mit Zitronen-Kräuterbutter, dazu Ofengemüse & Wildreis	€ 11,00
22	Di	Gegrillte Spare-Rips mit Weißkrautsalat und pikanten Kartoffelecken	€ 11,00
23	Mi	<b>Wikingerfrikadellen (mit Senfsoße)</b> mit Buttererbsen & Kartoffelstampf	€ 11,00
24	Do	Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott, geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree hausgemacht	€ 12,50
25	Fr	Backfisch im Bierteich mit Hildes Kartoffelsalat & hausgemachter Remoulade	€ 12,50

**Veg** Gebratene Polentaschnitten mit Grillgemüse, frischer Pesto & Rucolasalat

28	Mo	<b>Sommerliche Hähnchenbrust</b> mit Kräuter-Kirschsaucen, dazu Rosmarinkartoffeln & Zuckerschoten	€ 12,50
29	Di	Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Gurkensalat	€ 12,50
30	Mi	<b>Orientalische Hackröllchen (Köfte)</b> mit Minzjoghurt & Bulgursalat	€ 11,00
31	Do	Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	€ 12,50

**Veg** **Mediterranes Bauernfrühstück, mit Gemüse & frischen Kräutern**

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.**

Wir kochen frisch – solange der Vorrat reicht.

**Fragen Sie auch nach unserem hausgemachten Dessert im Juli: Rote Grütze mit Vanillesauce!**