

Wochenkarte | Business Lunch | 23.09. bis 27.09.2024

Montag

Gericht 1

Ragoût von Edelfischen mit Gemüse
in Shrimpsauce
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Würfel von der Putenbrust
in grober Senfsauce
mit Kohlrabistiften und Penne

Gericht 3

Gemüsefrikadellen
auf Tomatenkompott

Dienstag

Gericht 1

Geschmorte Lammkeule
an Thymian-Knoblauchsauce
mit Bohnengemüse und Gnocchi

Gericht 2

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Erbsengemüse
und Butterreis

Gericht 3

Nudeltaschen mit Pilzen gefüllt
in Kräutersauce

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Steinbeißerfilet
mit Hummersauce,
Blattspinat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Scheiben vom Kasseler Nacken
mit Madeirajus,
Sauerkraut und Schupfnudeln

Gericht 3

Eierpfannkuchen
mit mediterraner Gemüsefüllung
an würzigem Dip

Donnerstag

Gericht 1

Gefüllte Hähnchenkeule mit Portweinjus,
Grillgemüse
und Knöpfle

Gericht 2

Würfel vom Kalb in Pfifferlingrahmsauce
mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Kleine Samosas auf asiatischem
Sprossengemüse mit Soja- oder Chilisauce

Freitag

Gericht 1

Gebratenes Viktoriabarschfilet
mit Curry-Kokossauce,
Pak Choi Gemüse und Eiernudeln

Gericht 2

Scheiben vom Schweinebraten
mit Pfeffersauce,
Brokkoliröschen und Salzkartoffeln

Gericht 3

Gebackener Camembert mit frittierter
Petersilie, Preiselbeeren und Schwarzbrot

Suppe & Dessert laut Tageskarte

*Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene,
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.*

Business Lunch | 2-Gang Menü

Vorspeise/Hauptgang oder Hauptgang/Dessert

24,00 € pro Person

Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.