

Wochenkarte | Business Lunch | 20.01. bis 24.01.2025

Montag

Gericht 1

Gebratenes Filet von der roten Meerbarbe
an Paprikastreifen
dazu Safranrisotto

Gericht 2

Scheiben vom Schweinebraten
an Sherryrahmsauce
mit Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln

Gericht 3

Gefüllte Nudeltaschen mit Kürbis und
Frischkäse in Weinbrandsauce

Dienstag

Gericht 1

Geschnetzeltes vom Rind
in Estragonsauce
dazu Steckerübgemüse und Spätzle

Gericht 2

Scheiben vom Putenrollbraten
an Pfefferrahmsauce
mit Bohnengemüse und Penne

Gericht 3

Lauchtaschen mit Gemüsepüree
auf Tomatensauce

Mittwoch

Gericht 1

Gebratenes Filet vom Rotbarsch
an Senfsauce
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Scheiben vom Kalbstafelspitz
an Meerrettichsauce
mit Leipziger Gemüse und Langkornreis

Gericht 3

Gekochte Eier in Senfsauce
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Donnerstag

Gericht 1

Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Senf
dazu Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

Gericht 2

Schmorbraten vom Rind
an Burgundersauce
mit Karottengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote
mit Currysauce und Jasminreis

Freitag

Gericht 1

Gebackenes Alaskaseelachsfilet
mit Remouladensauce
dazu bunter Kartoffelsalat

Gericht 2

Lasagne Bolognese
mit Mozzarella überbacken

Gericht 3

Bunter Gemüseteller
mit gebratenen und gedünsteten Gemüsen
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

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.