

## Wochenkarte | Business Lunch | 10.03. bis 14.03.2025

### Montag

#### Gericht 1

Rheinischer Heringsstipp  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce  
dazu Pellkartoffeln

#### Gericht 2

Scheiben vom Hackbraten  
an Rahmsauce  
mit Karottengemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 3

Auflauf von Süßkartoffeln  
mit Rosenkohlsprossen an Thymiansauce

### Dienstag

#### Gericht 1

Würfel vom Kalb  
in Sauerrahmsauce  
mit Bohnengemüse und Spätzle

#### Gericht 2

Sülze  
an Frankfurter Grüner Sauce  
dazu Bratkartoffeln

#### Gericht 3

Vegetarisches Moussaka  
an Tomatensauce

### Mittwoch

#### Gericht 1

Pochierte Lachsschnitte  
mit Weißweinsauce  
Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln

#### Gericht 2

Piccata von der Putenbrust  
an Tomatensauce  
mit Zucchini-Kecken und Pilzrisotto

#### Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen  
gefüllt mit Kräutern und Frischkäse  
an pikantem Schmand

### Donnerstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Kalbstafelspitz  
an Meerrettichsauce  
mit Leipziger Gemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Gefüllte Hähnchenkeule  
an Sherrysauce  
mit Steckerrübenstreifen und Knöpfle

#### Gericht 3

Strudel von Spinat und Ricotta  
an Kräutersauce

### Freitag

#### Gericht 1

Gebratene Doradenfilets  
mit Olivenvinaigrette  
Fenchelstreifen und Meersalz-Bratlingen

#### Gericht 2

Braten von der Schweineschulter  
an Biersauce  
mit Blumenkohlröschen und Semmeltalern

#### Gericht 3

Gefüllte Nudeltaschen mit Pilzen  
an Estragonrahmsauce

### 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.*