

Wochenkarte | Business Lunch | 15.09. bis 19.09.2025

Montag

Gericht 1

Gebratenes Schollenfilet
mit Speck und Zwiebeln
Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Hackbraten mit Zwiebelsauce
Möhrengemüse
und Krokette

Gericht 3

Mediterrane Gemüselasagne
mit Tomatensauce

Dienstag

Gericht 1

Große Ofenkartoffel
mit Räucherlachs
und Kräuterschmand

Gericht 2

Kalbswürfel in Estragonsauce
mit Zucchini Gemüse
und Penne

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel
mit würzigem Dip

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet mit Hummersauce
Blattspinat
und Langkornreis

Gericht 2

Rinderschmorbraten mit Rotweinjus
Kohlrabistiften
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Nudeltaschen
mit Tomaten-Frischkäse-Füllung
in Basilikumsauce

Donnerstag

Gericht 1

Schweinegeschneitzertes
in grober Senfsauce
mit Romaneskoröschen und Bandnudeln

Gericht 2

Kalbstafiletspitz mit Meerrettichsauce
buntem Gemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
an pikantem Sauerrahm

Freitag

Gericht 1

Gebratenes Viktoriabarschfilet
mit Zitronengrassauce
asiatischem Gemüse und Eiernudeln

Gericht 2

Gedünstete Hähnchenbrust
an Edelpilzragoût
mit Brokkoliröschen und Knöpfe

Gericht 3

Eierpfannkuchen mit mediterraner
Gemüsefüllung und würzigem Dip

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.