

Wochenkarte | Business Lunch | 23.06. bis 27.06.2025

Montag

Gericht 1

Pochierte Lachsschnitte
an Weißweinsauce
Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln

Gericht 2

Gebratene Kikok-Hähnchenstücke
an Pfeffersauce
Brokkoliröschen und Penne

Gericht 3

Gefüllte Nudeltaschen mit Ziegenfrischkäse
und Rosmarin an Estragonsauce

Dienstag

Gericht 1

Cordon Bleu vom Geflügel
an Rahmsauce
Romanescoröschen und Knöpfe

Gericht 2

Würfel vom Rind
in Sauerrahmsauce
an buntem Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat
an Tomatenschmand

Mittwoch

Gericht 1

Gebratenes Filet
von der roten Meerbarbe
an Fenchelgemüse und Basilikumrisotto

Gericht 2

Mit Salbei und Parmaschinken gefüllte
Kalbsfleischtasche an Barolojus
dazu Grillgemüse und Meersalz-Bratlinge

Gericht 3

Kleine Frühlingsröllchen
auf asiatischem Sprossengemüse
mit Soja- oder Chilisauce

Donnerstag

Gericht 1

Braten vom Schweinerücken
an Sherryrahmsauce
Blumenkohlröschen und Semmeltalern

Gericht 2

Coq au Vin
mit Speck und Silberzwiebeln
Wurzelgemüse und Schupfnudeln

Gericht 3

Feine Bandnudeln mit Pfifferlingsragoût
in Schnittlauchsauce

Freitag

Gericht 1

Rheinischer Heringsstipp
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce
dazu Pellkartoffeln

Gericht 2

Geschwenkte Spaghetti
in Sauce Bolognese
mit geriebenem Parmesan

Gericht 3

Gekochte Eier in Senfsauce
mit Blattspinat 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.