

Wochenkarte | Business Lunch | 24.06. bis 28.06.2024

Montag

Gericht 1

Gebratene Forelle
mit Petersilienbutter
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Cordon bleu vom Geflügel
an Madeirasauce
mit gelbem Möhrengemüse und Knöpfele

Gericht 3

Nudeltaschen mit Frischkäse und Tomaten
gefüllt in Basilikumsauce

Dienstag

Gericht 1

Scheiben vom Kalbsbraten
mit Weinbrandsauce,
Prinzessbohnen und Semmeltalern

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Jungschwein
in Estragonsauce
mit buntem Gemüse und Bandnudeln

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel
mit würzigem Sauerrahm

Mittwoch

Gericht 1

Pochierte Fischroulade mit Safransauce
Blattspinat
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Gebratene Hähnchenbrust
an Curry-Honigsauce
mit Chinakohlgemüse und Eiernudeln

Gericht 3

Maultaschen mit Gemüsefüllung
aus dem Würzsud

Donnerstag

Gericht 1

Piccata von der Putenbrust
mit Tomatensauce,
Fenchelgemüse und Spaghetti

Gericht 2

Würfel vom Rind in grober Senfsauce
mit Brokkoliröschen
und Spätzle

Gericht 3

Eierpfannkuchen mit Feta und Spinat
gefüllt an pikantem Kräuterdip

Freitag

Gericht 1

Gebackenes Alaskaseelachsfilet
mit Remouladensauce
und buntem Kartoffelsalat

Gericht 2

Scheiben vom Hackbraten an Zwiebelsauce
mit zweierlei Karottengemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce

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.