

## Wochenkarte | Business Lunch | 21.11. bis 25.11.2022

### Montag

#### Gericht 1

Fischfilet im Tempurateig gebacken  
mit Wasabi-Dip,  
Pak Choi und Duftreis

#### Gericht 2

Gedünstete Hähnchenbrust  
an Edelpilzragoût  
mit zweierlei Karottengemüse und Knöpfele

#### Gericht 3

Gebackenes Gemüsetörtchen  
mit würzigem Sauerrahm

### Dienstag

#### Gericht 1

Paniertes Schweineschnitzel  
mit Paprikasauce  
und Pommes frites

#### Gericht 2

Würfel vom Kalb in grober Senfsauce  
mit Blumenkohlröschen  
und Semmeltalern

#### Gericht 3

Gnocchi mit Spinat gefüllt  
in Gorgonzolasauce

### Mittwoch

#### Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet an Weißweinsauce  
mit Lauchgemüse  
und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Scheiben vom Rheinischen Sauerbraten  
mit Rosinensauce, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen

#### Gericht 3

Gebackene Kichererbsenbällchen  
mit pikantem Koriander-Dip

### Donnerstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Spießbraten  
an Wacholderjus  
mit Romanescoröschen und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Würfel von der Putenbrust  
in Sherryrahmsauce  
mit Erbsengemüse und Spätzle

#### Gericht 3

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung  
in Estragonsauce

### Freitag

#### Gericht 1

Gebratene Forelle mit Mandelbutter  
und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Kleines Kalbsteak in der Käse-Ei-Hülle  
gebacken, an Tomatensauce  
mit Fenchelgemüse und Gnocchi

#### Gericht 3

Blumenkohl mit Käsesauce  
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

**22,00 € pro Person**

*Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person*

*Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.*

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*