

## Wochenkarte | Business Lunch | 18.09. bis 22.09.2023

### Montag

#### Gericht 1

Gebackenes Alaskaseelachsfilet  
mit Remouladensauce  
und buntem Kartoffelsalat

#### Gericht 2

Geschwenkte Spaghetti  
mit Sauce Bolognese  
und geriebenem Parmesan

#### Gericht 3

Gekochte Eier in Dijon-Senfsauce  
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

### Dienstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Rinderschmorbraten  
an Burgunderjus  
mit Blumenkohlrischen und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Currywurstgulasch  
in pikanter Sauce  
mit Pommes frites

#### Gericht 3

Grüne Tortellini mit Frischkäse gefüllt  
in Salbeisauce

### Mittwoch

#### Gericht 1

Pochierte Fischroulade mit Hummersauce,  
Gurkengemüse  
und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Cordon bleu vom Geflügel an Portweinjus  
mit Fingermöhren  
und Knöpfle

#### Gericht 3

Gnocchi mit Rucolafüllung  
in Basilikumsauce

### Donnerstag

#### Gericht 1

Kleines Kalbsteak in der Käse-Ei-Hülle  
gebacken an Tomatensauce  
mit Paprikastreifen und Bratlingen

#### Gericht 2

Gebratene Hähnchenbrust  
auf Ragoût von Edelpilzen  
mit Brokkoliröschen und Langkornreis

#### Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel  
mit pikantem Sauerrahm

### Freitag

#### Gericht 1

Lasagne  
von Lachs und Spinat  
mit Safransauce

#### Gericht 2

Geschmorte Schweineroulade  
in Weinbrandsauce mit Dicken Bohnen  
und Schmetterlingsnudeln

#### Gericht 3

Kleine Samosas auf asiatischem  
Sprossengemüse mit Soja- oder Chilisauce

### 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.*