

Wochenkarte | Business Lunch | 22.04. bis 26.04.2024

Montag

Gericht 1

Gebratenes Rotbarschfilet
an Currysauce
dazu Chinakohlgemüse und Eiernudeln

Gericht 2

Scheiben vom Kalbstafelspitz
an Meerrettichsauce
dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Nudeltaschen in Weinbrandsauce
Gefüllt mit Frischkäse und Kürbis

Dienstag

Gericht 1

Hühnerfrikassee
mit Pilzen und Spargel
dazu Leipziger Gemüse und Vollkornreis

Gericht 2

Scheiben vom Schweinebraten
an Malzbierjus
mit Kohlrabistifte und Risolée kartoffeln

Gericht 3

Eierpfannkuchen an würzigem Dip
mit mediterraner Gemüsefüllung

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Welsfilet
an Estragonsauce
mit Gurkengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Rind
in Senfsauce
mit Möhrengemüse und Semmelknödeln

Gericht 3

Rührei mit gebratenen Champignons
dazu Salzkartoffeln

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Kalbsbraten
an Portweinjus
dazu Prinzessbohnen und Knöpfe

Gericht 2

Gebratenes Putensteak
an Bärlauchsauce
mit Paprikastreifen und Meersalz - Bratlinge

Gericht 3

Cappelletti in Olivensauce
gefüllt mit Tomaten und Frischkäse

Freitag

Gericht 1

Alaskaseelachsfilet
mit Kräutern und Tomaten überbacken
an Basilikumsauce
mit Zucchiniucken und Salzkartoffeln

Gericht 2

Paniertes Schweineschnitzel
mit Zigeunersauce
dazu Spiralkartoffeln

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel
mit pikantem Schmand

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.