

Wochenkarte | Business Lunch | 28.11. bis 02.12.2022

Montag

Gericht 1

Alaskaseelachsfilet
mit Tomaten und Kräutern überbacken
an Basilikumsauce
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Fingermöhren
und Langkornreis

Gericht 3

Grüne Tortellini mit Frischkäse gefüllt
in Schnittlauchsauce

Dienstag

Gericht 1

Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce,
Kohlrabistiften und Salzkartoffeln

Gericht 2

Würfel vom Jungschwein
in Kokos-Zitronengrassauce
mit Sprossengemüse und Eiernudeln

Gericht 3

Gebackene Gemüsequiche
mit pikantem Sauerrahm

Mittwoch

Gericht 1

Gedünstetes Seehechtfilet
mit Safransauce,
Blattspinat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Scheiben vom Rinderschmorbraten
an Rotwein-Schalottenjus
mit Blumenkohlröschen und Semmeltalern

Gericht 3

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Kasselernackten
mit Madeirajus,
Ananaskraut und Kartoffelpüree

Gericht 2

Gebratene Hähnchenbrust an Olivensauce
mit Grillgemüse
und Meersalz-Bratlingen

Gericht 3

Geschwenkte Spaghetti
mit buntem Gemüseragoût
und geriebenem Parmesan

Freitag

Gericht 1

Gebratenes Viktoriabarschfilet
mit Curry-Ingwersauce,
Chinakohlgemüse und Basmatireis

Gericht 2

Rindergeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
mit buntem Gemüse und Spätzle

Gericht 3

Gebackener Camembert
mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren
und Schwarzbrot

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.