

Wochenkarte | Business Lunch | 29.07. bis 02.08.2024

Montag

Gericht 1

Alaskaseelachsfilet überbacken
mit Tomaten und Kräutern
an Basilikumsauce
Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Gericht 2

Rindergulasch mit Paprika
in Burgunder geschmort
dazu Spiralnudeln

Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern
an pikantem Dip

Dienstag

Gericht 1

Gebackener Leberkäse
mit Spiegelei
dazu Bratkartoffeln

Gericht 2

Piccata von der Putenbrust
an Tomatensauce
mit Grillgemüse und Spaghetti

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel
mit würzigem Sauerrahm

Mittwoch

Gericht 1

Matjesfilet mit Sauce nach Hausfrauen Art
dazu Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Geschmorte Lammkeule
An Thymian-Knoblauchsauce
Mit Zucchiniwürfeln und Gnocchi

Gericht 3

Feine Bandnudeln
mit Ragout von frischen Pfifferlingen
in Kräutersahnesauce

Donnerstag

Gericht 1

Cordon Bleu vom Geflügel
an Portweinjus
dazu buntes Gemüse und Spätzle

Gericht 2

Kalbsgeschnetzeltes
„Züricher Art“
mit Brokkoliröschen und Rösti

Gericht 3

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote
an Currysauce

Freitag

Gericht 1

Gebratenes Doradenfilet
mit Olivenvinaigrette
Paprikastreifen und Meersalz-Bratlingen

Gericht 2

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Erbsengemüse und Langkornreis

Gericht 3

Lasagne von mediterranen Gemüsen
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.