

Wochenkarte | Business Lunch | 05.05. bis 09.05.2025

Montag

Gericht 1

Gebratenes Schollenfilet
mit Zwiebeln und Kräutern
Gurkensalat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Jungschwein
in Tomaten-Salbeisauce
mit Zucchiniucken und Penne

Gericht 3

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote
mit Currysauce und Jasminreis

Dienstag

Gericht 1

Würfel vom Rind
in grober Senfsauce
mit Kohlrabistiften und Spätzle

Gericht 2

Scheiben vom Kasselernacken
an Madeirajus
mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Gericht 3

Süßkartoffelbratlinge
mit Spinat und Karottenpüree

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet
an Hummersauce
mit Lauchgemüse und Wildreise

Gericht 2

Scheiben vom Kalbsbraten
an Waldpilzsauce
mit Leipziger Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen
gefüllt mit Kräutern und Frischkäse
an pikantem Schmand

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Putenrollbraten
an Pfefferrahmsauce
mit Romanescoröschen und Knöpfe

Gericht 2

Ragout von der Lammkeule
in Portweinsauce
Bohngemüse und Meersalz-Bratlinge

Gericht 3

Lauchtaschen mit Gemüsepüree
auf Tomatensauce

Freitag

Gericht 1

Gebratenes Seehechtfilet
mit Senfsauce
Blattspinat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Kalbsgeschnetzeltes
„Züricher Art“
mit Brokkoliröschen und Rösti

Gericht 3

Gekochte Eier in Senfsauce
mit Blattspinat 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

24,00 € pro Person

Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.