

## Wochenkarte | Business Lunch | 12.05. bis 16.05.2025

### Montag

#### Gericht 1

Holländischer „Kibbeling“  
mit Knoblauchsauce  
und Pommes frites

#### Gericht 2

„Himmel und Ääd“  
Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree  
Apfelkompott und Schmorzwiebeln

#### Gericht 3

Mediterrane Gemüselasagne  
an Tomatensauce

### Dienstag

#### Gericht 1

Putenroulade in Schnittlauchsauce  
gefüllt mit Käse, Tomate und Basilikum  
dazu Brokkoliröschen und Gnocchi

#### Gericht 2

Kalbfleischtasche an Barolojus  
gefüllt mit Salbei und Parmaschinken  
mit Grillgemüse und Meersalz-Bratlingen

#### Gericht 3

Kleine Frühlingsröllchen  
auf asiatischem Sprossengemüse  
dazu Soja- oder Chilisauce

### Mittwoch

#### Gericht 1

Gebratenes Filet von der roten Meerbarbe  
an Fenchelgemüse und Basilikumrisotto

#### Gericht 2

Würfel vom Rind  
in Sauerrahmsauce  
mit Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln

#### Gericht 3

Gefüllte Nudeltaschen mit Spargelcrème  
in Weißweinsauce

### Donnerstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Hackbraten  
an Zwiebelsauce  
mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Gebratene Kikok Hähnchenstücke  
an Pfeffersauce  
mit Romanescoröschen und Penne

#### Gericht 3

Vegetarisches Moussaka  
an Tomatensauce

### Freitag

#### Gericht 1

Gebratenes Zanderfilet  
an Rieslingsauce  
dazu Endivien-Kartoffelstampf

#### Gericht 2

Braten vom Schweinerücken  
an Rahmsauce  
mit Karottengemüse und Semmeltaiern

#### Gericht 3

Grüne Tortellini gefüllt mit Frischkäse  
in Bärlauchsauce

### 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.*