

Wochenkarte | Business Lunch | 03.02. bis 07.02.2025

Montag

Gericht 1

Rheinischer Heringsstipp
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce
dazu Pellkartoffeln

Gericht 2

Sülze
an Frankfurter Grüner Sauce
dazu Bratkartoffeln

Gericht 3

Mediterrane Gemüselasagne
mit Tomatensauce

Dienstag

Gericht 1

Würfel von der Putenbrust
in Waldpilzsauce
mit Steckrübengemüse und Spätzle

Gericht 2

Scheiben vom Hackbraten
an Rahmsauce
mit Karottengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Gemüse-Knusperbagel
an pikantem Dip

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet
an Dillsauce
mit Gurkengemüse und Butterreis

Gericht 2

Veganes Schnitzel
mit Rahmsauce
Kaisergemüse und Süßkartoffelpommes

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel
an würzigem Sauerrahm

Donnerstag

Gericht 1

Geschmorte Lammkeule
an Rotweinsauce
Bohngemüse und Meersalz-Bratlinge

Gericht 2

Kalbsgeschnetzeltes
„Züricher Art“
Mit Brokkoliröschen und Rösti

Gericht 3

Vegetarisches Moussaka
mit Tomatensauce

Freitag

Gericht 1

Pochierte Lachsschnitte
an Shrimpsauce
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gericht 2

Gebratene Kikok-Hähnchenstücke
mit Pfefferrahmsauce
Romanescoröschen, Schmetterlingsnudeln

Gericht 3

Gemüsefrikadellen mit Steckrübenpüree
an Kräutersauce

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.