

Wochenkarte | Business Lunch | 14.07. bis 18.07.2025

Montag

Gericht 1

Gebratenes Schollenfilet
mit Zwiebeln und Kräutern
dazu Gurkensalat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Jungschwein
in Tomaten-Salbeisauce
mit Zucchiniucken und Bandnudeln

Gericht 3

Eieromelette mit Pfifferlingsragout
dazu Salzkartoffeln

Dienstag

Gericht 1

Gebratene Hähnchenbrust
an Pestosauce
buntem Gemüse und Schmetterlingsnudeln

Gericht 2

Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce
Leipziger Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Vegetarische Käsespätzle
mit Käsesauce und frittierten Zwiebeln

Mittwoch

Gericht 1

Lasagne
von Lachs und Spinat
an Safransauce

Gericht 2

Spalten von der Honigmelone
mit Parmaschinken
Rucola und Balsamicocrème

Gericht 3

Blumenkohlroschen in Backteig
an pikantem Dip

Donnerstag

Gericht 1

Rindergulasch mit Paprika
in Burgunder geschmort
dazu Spiralnudeln

Gericht 2

Sülze an Frankfurter Sauce
dazu Bratkartoffeln

Gericht 3

Bunter Gemüseteller
mit gebratenen und gedünsteten Gemüsen
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Freitag

Gericht 1

Gebackenes Alaskaseelachsfilet
an Remouladensauce
mit buntem Kartoffelsalat

Gericht 2

Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Senf
Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

Gericht 3

Nudeltaschen
mit einer Füllung aus Pfifferlingen
in Sherryrahmsauce

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.