

Wochenkarte | Business Lunch | 24.11. bis 28.11.2025

Montag

Gericht 1

Gebratenes Seehechtfilet
mit Curry-Kokossauce, Pak Choi-Gemüse
und Eiernudeln

Gericht 2

Lammragout
mit Barolojus, Prinzessbohnen
und Rosmarinkartoffeln

Gericht 3

Gemüsefrikadellen
mit Erbsenpüree
und Kräutersauce

Dienstag

Gericht 1

Schweinegeschnetzeltes
mit Salbeijus, Paprikastreifen
und Gnocchi

Gericht 2

Gedünstete Hähnchenbrust
mit Kräuterbuttersauce, Brokkoliröschen
und Knöpfle

Gericht 3

Champignons
im Bierteig gebacken
mit Schnittlauchdip

Mittwoch

Gericht 1

Gebratene Meerbarbenfilets
mit Fenchelgemüse
und Basilikumrisotto

Gericht 2

Kalbswürfel
mit Waldpilzsauce, Steckrübenstreifen
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Frühlingsröllchen mit Sprossengemüse
und Soja- oder Chilisauce

Donnerstag

Gericht 1

Putenbruststreifen
mit grober Senfsauce, Romanescoröschen
und Penne

Gericht 2

Geschmorte Rinderroulade
mit Burgundersauce, Blumenkohlröschen
und Semmeltalern

Gericht 3

Geschwenkte Spaghetti
mit buntem Gemüseragout
und geriebenem Parmesan

Freitag

Gericht 1

Lasagne
mit Lachs und Spinat
und Safransauce

Gericht 2

Kalbskugel
mit Sauerrahmsauce, Kaisergemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Maultaschen
mit Gemüsefüllung
aus dem Würzsud

Suppe & Dessert laut Tageskarte

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergenen, 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.