

## Wochenkarte | Business Lunch | 12.02. bis 16.02.2024

### Montag

#### Gericht 1

Gebratenes Rotbarschfilet  
an Senfsauce  
dazu Gurkensalat und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Deftige Gulaschsuppe  
mit Paprika und Kartoffeln

#### Gericht 3

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote  
mit Currysauce

### Dienstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Rh. Sauerbraten  
an Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

#### Gericht 2

Hausgemachte Frikadelle  
an Zwiebelsauce  
dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 3

Champignons im Bierteig gebacken  
dazu Knoblauchcrème

### Mittwoch

#### Gericht 1

Rheinischer Heringsstipp  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce  
dazu Pellkartoffeln

#### Gericht 2

"Himmel un Ääd", gebratene Blutwurst  
mit Kartoffelpüree, Apfelkompott  
und Schmorzwiebeln

#### Gericht 3

Rührei mit Shrimps  
dazu Pellkartoffeln

### Donnerstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Kalbsbraten  
an Estragonsauce  
dazu Fingermöhren Knöpfe

#### Gericht 2

Geschmorte Kohlroulade  
an Kümmeljus  
dazu Salzkartoffeln

#### Gericht 3

Semmelknödel mit Ragoût von Edelpilzen  
in Kräutersauce

### Freitag

#### Gericht 1

Ragoût von Edelfischen  
in Safransauce  
mit Gemüse und Vollkornreis

#### Gericht 2

Putenfleischstreifen "Gyros Art"  
mit Zaziki  
dazu Krautsalat und Pommes frites

#### Gericht 3

Gnocchi mit Rucola gefüllt  
in Salbeisauce

### 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.*