

Wochenkarte | Business Lunch | 08.07. bis 12.07.2024

Montag

Gericht 1

Rheinischer Heringsstipp
mit Äpfeln und Zwiebeln
in Sahnesauce mit Pellkartoffeln

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Rind
in Weinbrandsauce
dazu Kohlrabistifte und Spiralnudeln

Gericht 3

Gebackener Camembert
mit frittierter Petersilie,
dazu Preiselbeeren und Schwarzbrot

Dienstag

Gericht 1

Gedünstete Hähnchenbrust
an Kräutersauce
dazu Kaisergemüse und Knöpfe

Gericht 2

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

Gericht 3

Spaghetti in pikanter Tomatensauce
mit Shrimps, Paprika und Frühlingslauch

Mittwoch

Gericht 1

Ragoût von Edelfischen und Gemüse
in Safransauce
dazu Salzkartoffeln

Gericht 2

Scheiben vom Spießbraten
an Jus
dazu Möhregemüse und Semmeltaler

Gericht 3

Asiatisches Gemüsecurry
mit Sprossen und Bambus
in Kokossauce

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Kalbsbraten
an Estragonrahmsauce
dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

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

Gericht 3

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
in Schnittlauchsauce

Freitag

Gericht 1

Pochiertes Steinbeißerfilet
mit Shrimpssauce
dazu Rahmspinat und Langkornreis

Gericht 2

Kalter Roastbeefsteller
mit Remouladensauce
dazu Bratkartoffeln

Gericht 3

Gekochte Eier in Dijon - Senfsauce
dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln

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.