

Wochenkarte | Business Lunch | 23.01. bis 27.01.2023

Montag

Gericht 1

Gebrautes Schollenfilet
mit Kräutern und Zwiebeln
an Kartoffel-Lauchpüree

Gericht 2

Paniertes Putenschnitzel an Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Pommes frites

Gericht 3

Lasagne von mediterranen Gemüsen
mit Tomatensauce

Dienstag

Gericht 1

Scheiben vom Speißbraten
mit Wacholderjus,
Prinzessbohnen und Salzkartoffeln

Gericht 2

Würfel vom Kalb in Weinbrandrahmsauce
mit buntem Gemüse
und Schmetterlingsnudeln

Gericht 3

Gebackener Camembert mit frittiertes
Petersilie, Preiselbeeren und Schwarzbrot

Mittwoch

Gericht 1

Gedünstetes Welsfilet an Safransauce
mit Gurkengemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinensauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

Gericht 3

Grüne Tortellini mit Frischkäse gefüllt
in Gorgonzolasauce

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce,
Erbsengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Jungschwein
in Sherrysauce, zweierlei Karottengemüse
und Bandnudeln

Gericht 3

Gebackenes Gemüsetörtchen
mit würzigem Schmand

Freitag

Gericht 1

Gebrautes Viktoriabarschfilet
an Curry-Kokossauce
mit Sprossengemüse und Basmatireis

Gericht 2

Gedünstete Hähnchenbrust mit Pilzragoût,
Kohlrabistiften
und Semmeltalern

Gericht 3

Maultaschen mit Gemüsefüllung
aus dem Würzsud

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

22,00 € pro Person

Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.