

Wochenkarte | Business Lunch | 20.03. bis 24.03.2023

Montag

Gericht 1

Gebratenes Schollenfilet mit Kräutersauce,
Gurkengemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Rosa gegarte Roastbeefscheiben
mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln

Gericht 3

Bunte Farfalle mit Tomatensauce
und gebratenen Tofuwürfeln

Dienstag

Gericht 1

Würfel vom Kalb in Sauerrahmsauce
mit Leipziger Gemüse
und Schupfnudeln

Gericht 2

Scheiben vom Senfbraten mit Bratenjus,
Brokkoliröschen
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Kleine Frühlingsröllchen
auf asiatischem Sprossengemüse
mit Soja- oder Chilisauce

Mittwoch

Gericht 1

Gebratenes Zanderfilet mit Wermutsauce
Lauchgemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Rindergeschnetzeltes Stroganoff-Art
mit Champignons in Sauerrahmsauce
und Spätzle

Gericht 3

Blumenkohl mit Käsesauce
und Salzkartoffeln

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Kasselernackeln
an Madeirajus
mit Ananaskraut und Kartoffelpüree

Gericht 2

Gefüllte Hähnchenbrust
an Sherryrahmsauce
mit buntem Gemüse und Penne

Gericht 3

Maultaschen mit Gemüsefüllung
aus dem Würzsud

Freitag

Gericht 1

Gedünstete Fischroulade mit Hummersauce
Blattspinat
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Glasierter Kalbsbraten an Pfefferrahmsauce
mit Kohlrabistiften
und Semmeltalern

Gericht 3

Gekochte Eier in Senfsauce
mit Blattspinat
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

22,00 € pro Person

Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.