



Wochenkarte I Business Lunch I 26.01. bis 30.01.2026

Montag

Gericht 1

„Paella Valencia“ Spanisches Reisgericht mit Muscheln, Tomaten und Geflügelfleisch

Gericht 2

Hausgemachte Frikadelle mit Zwiebelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Kleine Samosas mit asiatischem Sprossengemüse und Soja- oder Chilisauce

Dienstag

Gericht 1

Kalbswürfel mit Waldpilzsauce, Steckrübenstreifen und Schmetterlingsnudeln

Gericht 2

Rinderschmorbraten mit Rotweinjus, Blumenkohlröschen und Spätzle

Gericht 3

Tortelloni mit Auberginenfüllung und Tomatenragout

Mittwoch

Gericht 1

Gebratenes Rotbarschfilet mit Shrimpssauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gericht 2

Gefüllte Hähnchenroulade mit Sherryrahmsauce, Karottengemüse und Jasminreis

Gericht 3

Bulgur-Gemüsebratling mit Linsenragout

Donnerstag

Gericht 1

Schweinegeschnetzeltes mit Tomaten-Salbeisauce, Brokkoligemüse und Penne

Gericht 2

Kalbsschmorbraten mit Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung und pikantem Schmand

Freitag

Gericht 1

Backfisch in Bierteig mit Remouladensauce, Gurkensalat und Salzkartoffeln

Gericht 2

Hühnerfrikassee mit Champignons, grünem Spargel, Leipziger Gemüse und Langkornreis

Gericht 3

Gekochte Eier mit Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

Suppe & Dessert laut Tageskarte

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergenen, wenden Sie sich bitte vertraulich an unser Servicepersonal.

Business Lunch I 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.