

Wochenkarte | Business Lunch | 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 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.