

Wochenkarte | Business Lunch | 29.04. bis 03.05.2024

Montag

Gericht 1

Gebackenes Alaska-Seelachsfilet
an Remouladensauce
dazu bunter Kartoffelsalat

Gericht 2

Geschmorte Rinderroulade
in Rotweinsauce
dazu Blumenkohl und Semmeltaler

Gericht 3

Buntes Couscous Törtchen
mit Gemüseragout und Korianderdip

Dienstag

Gericht 1

Scheiben vom Kasseler Nacken
an Madeirajus
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gericht 2

Gebratene Hähnchenbrust
an Kokos - Limettensauce
dazu Pak Choi und Basmatireis

Gericht 3

Nudeltaschen in Bärlauchsauce
gefüllt mit Kartoffeln und Quark

Mittwoch

**Leo's Bistro bleibt wegen des Feiertages
an diesem Tag geschlossen.**

Donnerstag

Gericht 1

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Erbsengemüse und Butterreis

Gericht 2

Würfel vom Rind
in Sherry-Rahmsauce
dazu Fingermöhren und Penne

Gericht 3

Gnocchi mit Rucola gefüllt
in Kräutersauce

Freitag

Gericht 1

Lasagne
von Lachs und Spinat
an Safransauce

Gericht 2

Kalbfleischtasche am Barolojus
gefüllt mit Salbei und Parmaschinken
dazu Zucchiniucken und Gnocchi

Gericht 3

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Schwarzbrot

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.