

## Wochenkarte | Business Lunch | 04.11. bis 08.11.2024

### Montag

#### Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet  
an Hummersauce  
mit Gurkengemüse und Bandnudeln

#### Gericht 2

Geschmorte Kohlroulade  
an Kümmeljus  
dazu Salzkartoffeln

#### Gericht 3

Bunter Gemüseteller  
Gebratenes und gedünstetes Gemüse an  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

### Dienstag

#### Gericht 1

Königsberger Klopse  
in Kapernsauce  
dazu Erbsengemüse und Butterreis

#### Gericht 2

Würfel von der Putenbrust  
in grober Senfsauce  
mit Kohlrabistiften und Spätzle

#### Gericht 3

Gnocchi gefüllt mit Rucola  
an Olivensauce

### Mittwoch

#### Gericht 1

Gedünstetes Schellfischfilet  
an Dillsauce  
mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Geschnetzeltes vom Rind  
an Estragonsauce  
mit Karottengemüse und Penne

#### Gericht 3

Asiatisches Gemüsecurry  
mit Sprossen und Bambus in Kokossauce  
dazu Reismnudeln

### Donnerstag

#### Gericht 2

Gebratene Kikok-Hähnchenstücke  
an Pfefferrahmsauce  
mit Romanescoröschen und Farfalle

#### Gericht 2

Scheiben vom Kalbstafelspitz  
an Meerrettichsauce  
mit Leipziger Gemüse und Langkornreis

#### Gericht 3

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren  
dazu frittierte Petersilie und Schwarzbrot

### Freitag

#### Gericht 1

Gebratenes Filet vom Seehecht  
mit Senfsauce  
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Scheiben vom Spießbraten  
an Zwiebelsauce  
mit Dicken Bohnen und Schupfnudeln

#### Gericht 3

Gekochte Eier in Senfsauce  
dazu 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

**24,00 € pro Person**

*Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person*

*Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.*

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*