

Wochenkarte | Business Lunch | 13.11. bis 17.11.2023

Montag

Gericht 1

Gedünstete Fischroulade
auf Safransauce
dazu Blattspinat und Gemüseris

Gericht 2

Glasierter Schweinenacken
an Wacholderjus mit Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 3

Ofenkartoffeln mit pikantem Sauerrahm
und gebratenen Champignons

Dienstag

Gericht 1

Geschmorte Rinderroulade
mit Rotweinsauce
dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln

Gericht 2

Würfel von der Putenbrust
in Estragonsauce
dazu Kohlrabistifte und Penne

Gericht 3

Gnocchi mit Rucolafüllung
in Tomatensauce

Mittwoch

Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet
mit Dijon - Senfsauce
dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Scheiben vom Kalbsbraten
an Pfefferrahmsauce
dazu Prinzessbohnen und Schupfnudeln

Gericht 3

Vegan gefüllte Paprikaschote
mit Curry-Ingwersauce

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom Rheinischen Sauerbraten
mit Rosinensauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Gericht 2

Gebratene Hähnchenbrust
an Sauerrahmsauce
dazu Erbsengemüse und Knöpfe

Gericht 3

Asiatische Gemüsepfanne
mit Sprossen und Bambus in Kokossauce

Freitag

Gericht 1

Gebratenes Rotbarschfilet
an Wermutsauce
dazu Gurkengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Lasagne Bolognese
mit Mozzarella überbacken

Gericht 3

Gebackene Kartoffeltaschen gefüllt
mit Kräuter-Frischkäse an würzigem Dip

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.