

## Wochenkarte | Business Lunch | 03. bis 07.01.2022

### Montag

#### Gericht 1

Gebratenes Rotbarschfilet  
mit Wermutsauce, Lauchgemüse  
und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Cordon bleu vom Geflügel  
an Rahmsauce  
mit Blumenkohlröschen und Knöpfle

#### Gericht 3

Champignons im Bierteig gebacken  
mit Kräuterdipp

### Dienstag

#### Gericht 1

Scheiben vom Kasslerrücken  
mit Madeirasauce, Ananaskraut  
und Kartoffelpüree

#### Gericht 2

Scheiben vom Putenrollbraten  
an Sherryrahmsauce  
zweierlei Karottengemüse und Spätzle

#### Gericht 3

Lasagne von mediterranen Gemüsen  
mit Tomatensauce

### Mittwoch

#### Gericht 1

Pochiertes Kabeljaufilet  
mit Hummersauce, Blattspinat  
und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Würfel vom Rind  
in Kokos-Zitronengrassauce  
mit Chinakohlgemüse und Reisnudeln

#### Gericht 3

Gekochte Eier in Senfsauce  
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

### Donnerstag

#### Gericht 1

Gebratener Leberkäse  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

#### Gericht 2

Geschmorte Ochsenbäckchen  
in Rotweinsauce  
mit Petersilienwurzelgemüse  
und Schupfnudeln

#### Gericht 3

Gebackene Gemüsequiche  
mit würzigem Schmand

### Freitag

#### Gericht 1

Gebratene Forelle  
mit Mandelbutter  
und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Hühnerfrikassee  
mit grünem Spargel und Pilzen,  
Erbsengemüse und Langkornreis

#### Gericht 3

Nudeltaschen  
mit Frischkäse und Tomaten gefüllt  
in Basilikumsauce

### 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

**19,00 € pro Person**

*Inkl. Wasser und einer Kaffeespezialität pro Person*

*Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.*

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*