

Wochenkarte | Business Lunch | 10. bis 14.01.2022

Montag

Gericht 1

Gebratenes Schollenfilet mit Zwiebeln, Kräutern und Salzkartoffeln

Gericht 2

Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce mit Rosenkohlsprossen und Semmeltaler

Gericht 3

Asiatisches Gemüsecurry mit Sprossen und Bambus in Kokossauce und Basmatireis

Dienstag

Gericht 1

Scheiben vom Spießbraten an Portweinjus mit Fingermöhren und Schupfnudeln

Gericht 2

Gedünstete Hähnchenbrust mit Pilzragoût, buntem Gemüse und Salzkartoffeln

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel mit würzigem Sauerrahm

Mittwoch

Gericht 1

Gebratenes Zanderfilet an grober Senfsauce mit Blattspinat und Gemüsereis

Gericht 2

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce Romaneskoröschen und Salzkartoffeln

Gericht 3

Eierpfannkuchen mit mediterraner Gemüsefüllung und pikantem Schmand

Donnerstag

Gericht 1

Scheiben vom rheinischen Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Gericht 2

Geschnetzeltes vom Jungschwein in Curry-Ingwersauce mit Sprossengemüse und Eiernudeln

Gericht 3

Nudeltaschen mit Quark und Kartoffeln gefüllt in Schnittlauchsauce

Freitag

Gericht 1

Pochierte Fischroulade mit Safransauce, Gurkengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Lammragoût in Rosmarinsauce geschmort mit gebratenem Fenchel und Gnocchi

Gericht 3

Bunter Gemüseteller mit gebratenem und gedünstetem Gemüse, Sauce Hollandaise 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

19,00 € pro Person

Inkl. Wasser und einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.