

Wochenkarte | Business Lunch | 16.05. bis 20.05.2022

Montag

Gericht 1

Gebratenes Viktoriabarschfilet
an Curry-Kokossauce
mit Chinakohlgemüse und Eiernudeln

Gericht 2

Geschmorte Schweineroulade
in Portweinsauce
mit Brokkoliröschen und Spätzle

Gericht 3

Eierpfannkuchen mit mediterraner
Gemüsefüllung und würzigem Dip

Dienstag

Gericht 1

Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen,
Erbsengemüse
und Langkornreis

Gericht 2

Scheiben vom Rinderschmorbraten
an Rotweinsauce
mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln

Gericht 3

Nudeltaschen
mit Kartoffeln und Quark gefüllt
in Estragonsauce

Mittwoch

Gericht 1

Pochierte Fischroulade an Safransauce
mit Lauchgemüse
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Scheiben vom Kasselernacken
mit Madeirajus, Ananaskraut
und Kartoffelpüree

Gericht 3

Bunter Gemüseteller mit gebratenem
und gedünstetem Gemüse
Sauce Béarnaise und Salzkartoffeln

Donnerstag

Gericht 1

Kalbsgeschnetzeltes in grober Senfsauce
mit Kohlrabistiften
und Schmetterlingsnudeln

Gericht 2

Scheiben vom Putenrollbraten
mit Weinbrandsauce,
buntem Gemüse und Semmeltaler

Gericht 3

Gebackener Gemüsestrudel
mit pikantem Schmand

Freitag

Gericht 1

Gedünstetes Kabeljaufilet
mit Shrimpsauce,
Gurkengemüse und Salzkartoffeln

Gericht 2

Lammragoût in Tomaten-Koriandersauce
mit Zucchiniacken
und Gnocchi

Gericht 3

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung
in Sauerrahmsauce

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.