

Business Lunch vom 14. bis 18. August 2017

Montag:

Zucchini Carpaccio mit gebackenem Schafskäse und Honig-Senf-Dill Dipp	8,20 €
Medaillons vom Putenbrustfilet auf Pfirsich-Curry-Sauce und Basmatiwildreis	10,50 €

Dienstag:

Linguine mit Tomaten, Oliven, Champignons und Rucola in Olivenöl	8,20 €
Paniertes Schweineschitzel mit Kochkäse und Bratkartoffeln	10,50 €

Mittwoch:

Getrüffelte Tagliatelle mit Rucola, Tomaten und Champignons	8,20 €
Hähnchenschenkel auf Tomatensauce & Butterkartoffeln	10,50 €

Donnerstag:

Mangold-Champignon-Lasagne auf Paprika-Thymian-Spiegel	8,20 €
Kalbsroulade mit Gorgonzola und Serrano Schinken gefüllt auf Rahm-Nudeln	10,50 €

Freitag:

Gemüsestrudel auf Schnittlauchsauce	8,20 €
Gebratener Zander auf Kartoffel-Püree und Safran-Orangen-Sauce	10,50 €

Salat der Woche:

Salatteller in Himbeer-Balsamico-Vinaigrette mit gebackenen Champignons und mariniertem Schafskäse	9,60 €
--	--------

Dessert der Woche:

Kokos Crème brûlée mit Amarena Kirschen	4,90 €
---	--------

Unsere Wein Empfehlung:

Chardonnay Villa Rocca	0,1 l	2,90 €
Trocken, frisch, ausgewogen, harmonisch und leicht .	0,5 l	14,00 €

Business Lunch
Inklusive Suppe des Tages oder Salat als Vorspeise sowie Kaffee, Cappuccino oder Espresso