



Business Lunch vom 9. bis 13. Oktober 2017  
Serviert Montag - Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr

**Montag:**

Bandnudeln all'amatriciana mit Mozzarella-Pesto-Bällchen	9,20 €
Mediterrane Gemüsepfanne mit Hähnchenbrustfilet in leichter Tomatensauce	11,90 €

**Dienstag:**

Herbstliches Gemüse Risotto	9,20 €
Medaillons vom Schweinefilet unter der Pommerysenf-Zwiebel-Kruste auf Bratkartoffeln	11,90 €

**Mittwoch:**

Penne mit Paprika in Schafskäse-Oliven-Sauce	9,20 €
Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Bananen-Kokos-Rahm und Basmati-Wildreis	11,90 €

**Donnerstag:**

Spinat-Kartoffel-Champignon-Pfanne mit Spiegelei	9,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons à la crème und Bandnudeln	11,90 €

**Freitag:**

Fussili mit Broccoli und Cocktailtomaten in pikantem Olivenöl	9,20 €
Lachsfilet in Prosecco-Sahne-Sauce auf Kartoffel-Mangold-Pfanne	11,90 €

**Salat der Woche:**

Surf & Turf Salat in Limetten-Thymian-Vinaigrette mit Black Angus Roastbeef Streifen und gebratenen Garnelen	10,80 €
--	---------

**Dessert der Woche:**

Apfelsorbet an Pflaumenspiegel	5,20 €
--------------------------------	--------

**Unsere Wein Empfehlung:**

Pinot Grigio Veneto IGT	0,1 l	2,90 €
Trocken, frisch, ausgewogen, harmonisch, körperreich. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Suppen und Fischgerichten.	0,5 l	14,50 €

Bitte sprechen Sie uns an:  
Glutenfreie Nudeln können gerne gegen einen Aufpreis von 2,- € serviert werden.  
Cappuccino und Latte Macchiato zum BL, gerne gegen einen Aufpreis von 1,50 €.

**Business Lunch**  
Inklusive Suppe des Tages oder ein Salat als Vorspeise sowie ein Kaffee oder Espresso danach