

Business Lunch vom 16. bis 20. April 2018
Serviert Montag - Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr

Montag:

Zucchini-Schafskäse-Oliven-Risotto	9,20 €
Hackbraten in Pfefferrahm mit Bratkartoffeln	11,90 €

Dienstag:

Rigatoni mit Auberginen und Mozzarella in pikanter Tomatensauce	9,20 €
Hähnchen Medaillons mit Kokos-Chilly-Sauce und Basmati-Wildreis	11,90 €

Mittwoch:

Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce	9,20 €
Schweinerückensteak „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten	11,90 €

Donnerstag:

Spinat Tortellini in Käsesauce	9,20 €
Roastbeef-Geschnetzeltes mit Paprika, Prinzessbohnen, Zucchini und Bandnudeln	11,90 €

Freitag:

Bärlauch-Walnuss-Risotto	9,20 €
Kabeljaufilet unter der Kräuter-Kruste auf Estragon-Rahm und Basmati-Wildreis	11,90 €

Salat der Woche:

Surf & Turf Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Black Angus Roastbeef Streifen und gebratenen Garnelen	10,80 €
---	---------

Dessert der Woche:

Tiramisu mit frischen Erdbeeren	5,20 €
---------------------------------	--------

Unsere Wein Empfehlung:

Chardonnay Villa Rocca	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