

Business Lunch

Vorspeisen und Salate

Herbstliche Salatauswahl mit Sprossen, Kernen und Kürbis
Birnen Salat mit Avocado und Linsen, Salatbouquet

* * *

Rettich, Ringelbete, Feldsalat, Himbeerdressing

* * *

Spinatsalat mit Radicchio und gelber Beete

* * *

Brotsalat mit Fenchel, Trauben, Kürbis und Kirschtomaten

Hauptgerichte

Schweinefilet in Pilzrahmsauce, grüne Bohnen und Schupfnudeln

* * *

Coq au Riesling, Brust und Keule vom Huhn in Wein geschmort, Möhren, Pilze und Reis

* * *

Schaukelbraten vom Rind - in seiner Sauce, Apfel - Rotkohl, kleine Kartoffelklöße

* * *

Wild Ragout mit Champignons, Möhren, Butter - Nudeln

* * *

Pikante Putenbrustmedaillons, Tomaten-Kräutersauce, Gemüse der Saison & Schupfnudeln

Fisch

Kabeljaufilet groß gebraten auf Spitzkohlgemüse, Kartoffeln

* * *

Lachsfilet mit Kräuterkruste, Estragonsauce kleine Kartoffeln

Vegetarisch

Mit Spinat gefüllte Kohlrabi auf Tomatensauce, Kartoffelstampf

* * *

Gefüllte Zucchini mit Quinoa, geräucherter Tofu

Süßes Finale

Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark

* * *

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

* * *

Schokoladenpudding mit Kirschen

Birnentarte mit Crumble