

Business Lunch 10.03.2026 bis 13.03.2026

Im Tageslunch inbegriffen, wählen Sie zwischen:

Cremige Pastinaken-Apfelsuppe | Geröstete Haselnüsse | Schnittlauchöl
oder

Knackiger Gartensalat | Balsamicodressing | Möhrenhobel | Sonnenblumenkerne

Dienstag 10.03.2026

Geschmorte Hähnchenkeule | Thymianjus | Paprika | Süßkartoffelpüree 19,00 €

Oder

Gebratene Polenta | Kräuterrahm | Ofengemüse | geröstete Kerne 17,00 €

Mittwoch 11.03.2026

Saftige Kalbsfrikadelle | Zitronenzeste | Erbsenrahm | Kartoffelgratin 19,50 €

Oder

Gebratener grüner Spargel | Bärlauchöl | Ricotta-Ravioli 18,00 €

Donnerstag 12.03.2026

Gebratene Schweinelende | Rahmwirsing | Kräuterspätzle 20,00 €

Oder

Ofenkürbis | Belugalinsen | Feta | Kräuterjoghurt 17,00 €

Freitag 13.03.2026

Lachstranche | Safranrahm | Lauchgemüse | Petersilienkartoffeln 20,00 €

Oder

Hausgemachte Gnocchi | Blattspinat | Champignons | Trüffelöl 19,00 €

Unsere Klassiker mit Salat oder Suppe + 6,00 €

Wiener Schnitzel Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat 32,00 €

Dominiks Rindertatar | Frittierte Kapern | Misomayo | Pommes frites 34,00 €

Zanderfilet | Beurre Blanc | Erbsenpüree | Pappardelle 29,00 €

Dessert der Woche für den perfekten Abschluss

Espresso-Tiramisu im Glas 6,00 €

Apfel-Crème-Brûlée 7,00 €