



Businesslunch

vom 3. - 7. Dezember · 12.00-14.30 Uhr

Hauptgang inkl. einer Kaffeespezialität

Gänseconsommé mit eigener Einlage, Wurzelwerk und Gartenkresse ^{K,L}	4,90 €
Kleiner Beilagensalat ^{A,C,G,K,L,9}	3,50 €
Gemüsequiche mit Kräuterschmand, gebratenen Kräuterseitlingen und gratinierter Ofentomate ^{A,C,G,K,L,9}	8,30 €
Geschichtetes und gebackenes Gemüse auf Gemüsepüree und Kartoffelgratin ^{A,K,L,I}	8,30 €
Penne Chorizo mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Rucola ^{A,C,G,K,L,I,9}	8,40 €
Flammkuchen wahlweise mit Lachswürfeln, Kirschtomaten und Rucola ^{A,C,G,K,L,I}	8,90 €
Speck, roten Zwiebeln und frischer Petersilie ^{A,C,G,K,L,I}	8,90 €
Schweinefilet mit Rosmarinsauce, buntem Gemüse und Kartoffelgratin ^{G,K,L}	9,40 €
Involtini vom Hähnchen gefüllt mit getrockneten Pflaumen, Aprikosen und gerösteten Pinienkernen, mit Speck gebunden, dazu Geflügeljus auf Kartoffel-Selleriestampf ^{fA,C,G,JI-9,K,L,I}	9,90 €
Karamellierte Schokoladentarte mit Vanilleeis ^{A,C,G,I-9}	3,90 €

