

Business Lunch Menü

(jeden Mittag von Dienstag bis Freitag)

2 Gänge Euro 14,80

Hauptgericht mit Vorspeise oder mit Dessert

Suppe der Saison oder Salat



Fisch oder Fleisch

Suppe und Vorspeisen

Velouté vom Blumenkohl mit Kokosmilch

€ 5,80

Linsencremesuppe

€ 5,80

Feldsalat mit Speck und Croutons an Himbeerdressing

€ 7,80

„Millefeuilles“ von Tomaten und Krabben

€ 12,80

Cocktail von Avocado & Garnelen

€ 12,80

Unsere „Foie Gras“ aus dem Elsass

*Terrine von Entenstopfleber auf Elsässer Gewürzbrot
und gebratene Entenstopfleber*

€ 14,50

Pasta

Raviolacci mit Feigen und Parma gefüllt

Vorspeisenportion € 8,50

Hauptspeisenportion € 12,80

Fisch

*„Skrei“ Kabeljaufilet in Milch pochiert
mit Pommery Senfsauce*

€ 18,50

*„Loup de Mer“ Wildfang auf der Haut gebraten
auf Linguini*

€ 24,80

*Seeteufel mit Mangoldgemüse und Duftreis
an orientalischer Sauce*

€ 24,80

Fleisch /Geflügel

*Supreme von „Bresse Poularde“ mit „Confit de Citron“
Duftreis und Mangoldgemüse*

€ 16,80

Piccata vom Kalbsrücken mit Tagliatelle

€ 19,80

*„Vom Grill“ US. Entrecote „Ribeye“ mit „Béarnaise“
und Kartoffelgratin*

€ 26,80

*„Vom Grill“ Rinderfilet „Black Agnus“ mit Wirsing
Kartoffelgratin „Béarnaise“*

€ 28,50

Dessert

„Fondant au Chocolat“ mit Beeren

€ 7,80

Pralinenparfait mit Beeren

€ 7,80

„Crepes Suzette mit Vanilleeis

€ 7,80

Unser Zabaione (ab 2 Personen)

€ 7,80