

#### **BUSINESS LUNCH**

Montag bis Freitag von 11.30 bis 15.00 Uhr 14,50 €

### Montag 17.02.2025

Grünes-Bohnen-Püree mit Putengeschnetzelten in Pilzweißweinsoße <sup>G,</sup> Grünes-Bohnen-Püree mit Feta-Tomaten-Ragout <sup>G</sup>

## **Dienstag 18.02.2025**

Paillard von der Rindersteakhüfte(sehr dünne Hüftsteaks)drei Stück in Lavendelöl gebraten auf Linsen-Reisnudel-Risotto Aa,C,G
Linsen-Reisnudel-Risotto mit gebratenem Grillkäse Aa,C,G

#### Mittwoch 19.02.2025

Hähnchenschnitzel in Zitronen-Rosmarin-Pankomehl paniert auf provezalischem Kartoffelpüree Aa,C,G,L,3

Provenzalisches Kartoffelpüree mit gebackenem Camembert und Cranbeerybutter G,

# **Donnerstag 20.02.2025**

Kalbsrahmgulasch mit grünem Spargel, Champignons, Cheerytomaten in Weßwein dazu Broccoli-Tagliarinni I,G,Aa,C

Ofengemüse mit Scardalia(griechischer Kartoffeldipp mit Knoblauch,Oliven,Chili),gerösteten Walnüßen und Fladenbrot Hc,Aa,K

## Freitag 21.02.2025

Gebratenes Makrellenfilet mit getr. Tomaten, frischen Kräutern, Olivenöl auf Zitronen-Spaghetti und gerösteten Pinienkernen Aa,D Zitronen-Spaghetti mit Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella Aa,G

## **DESSERT DER WOCHE**

Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>Aa,C,G,Hc</sup> 5,50 € Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanillesauce <sup>Aa,C,G</sup> 6,50 €