

Business Lunch

Montag, 18. November bis Freitag, 22. November 2024

in der Zeit von 11.30-13.30 Uhr

Business Lunch € 27,90

Montag, 18. November

Beeft Tartar | Chili Ei | gepickelte Pfefferoni Perlen | Rucola
oder

Schaumsuppe vom Muskatkürbis | Kernöl | Croutons (A,C,G,L,O)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Erdäpfelgratin | Kohlsprossen | Schalotten (A,C,G,L,O,M)
oder

Gegrillter Rotbarsch | Wok Gemüse | gebratener Reis | Miso Schaum (A,R,G,L,O)

Dienstag, 19. November

Kalbfleisch Cannelloni | Kürbis Chutney | geröstete Kerne | Sakura Kresse (A,C,H,G,L,O,M)
oder

Schaumsuppe vom Zuckermais | Popcorn | Whiskey (A,C,G,L,O)

Cordon Bleu von der Truthahnbrust | Beinschinken | Bergkäse | Erbsenreis | Preiselbeeren
(A,G,L,O,M)

oder
Gegrilltes Saiblings Filet | Erdäpfel-Kresse Püree | Rote-Rüben-Würfel | Verjus (A,C,D,G,L,O)

Mittwoch, 20. November

Bunter Wintersalat Salat | eingelegte Zwetschken | Topfen Crumble | rosa Hirsch (C,G,L,O,M,H)
oder

Erdäpfelschaumsuppe | Saiblings Kaviar | Sauerrahm (A,C,G,L,O)

2 erlei Salzwiesen Lamm | gerührte Polenta | Artischocken-Gemüsetörtchen | Salbei (A,C,G,L,O)
oder

Gebratenes Seeteufel Medaillon | rote Garnele | cremiges Risotto | getrocknete Tomaten
| grüner Spargel (A,C,D,B,G,L,O)

Donnerstag, 21. November

Geflämmtter Zitruslachs | Grapefruit Salsa | Wakame | Sesamöl (A,M,G,L,O)
oder

Kräftiger Rindsuppe | Wurzelgemüse | Kalbsleberknödel | Schnittlauch (A,C,G,L,O)

Medaillon und knuspriger Bauch vom heimischen Schwein | breite Bohnen | Gewürzlinsen
Erdäpfelschmarren (A,C,G,L,O,M)

oder
Gebratenes Kabeljaufilet | Petersilien Kartoffel | Mangold | Meaux Senfschaum
(D,G,L,O,H)

Freitag, 22. November

Maki Röllchen | roter Thunfisch | Zuckerschote | Mango | Wasabi (G,N,F,L,M,D,O)
oder

Kärntner Rahmsuppe | Zimt Pofesen | Liebstöckel (A,C,L,O)

Rinder Paillarde | Rosmarinkartoffel | gegrillte Zucchini | Prosciutto | Parmesan (A,C,G,L,O)
oder

Spaghetti all Arrabbiata | geröstete Calamari & Steinbuttstreifen | Artischocke | Oliven (A,C,D,G,R,L,O)