



Business-Lunch

21. Februar – 25. Februar 2012 • 12:00 – 14:00 Uhr

Für den schnellen Mittagsgast steht die Tiefgarage oder der Parkplatz im Neugässchen kostenfrei zur Verfügung.

Vorspeisen

Mit Kräuter-Frischkäse und Rauchschinken gefüllte Rote Beete Crêpes

•

Variation vom Hering (auch als Hauptgang möglich)

• • •

Hauptgänge

In Senf gebratenes Maishähnchen mit Paprika-Fenchel-Gemüse

•

Pappardelle mit Garnelen und Rucola Salat

•

Vegetarisch:

Kartoffel-Gulasch mit Kräuter-Rahm-Sauce

• • •

Plat du Jour (Hauptgang oder Vegetarisch) 9,50 € inkl. Parkplatz

2-Gang-Menü 12,50 € inkl. Parkplatz

• • •

Unsere „alkoholfreie“ Empfehlung:

Bionade (Ingwer, Holunder, Kräuter)

•

Carpe Diem (Kombucha)

•

Wasser

GMQ, San Pellegrino, Aqua Panna, Gerolsteiner Gourmet

Die Tageskarte

Vorspeisen

Süß-Sauer mariniertes Rotbarben Filet mit Tomaten-Tapenade	14,50 €
Rinder-Carpaccio an Chicorée-Salat mit karamellisierten Pinienkernen	8,00 €

Suppen

Tomaten Consommé mit Ratatouille-Nocken	7,50 €
Rote Linsensuppe mit Croutons	7,00 €

Salate

Marktfrischer Salat	7,50 €
Wahlweise mit Rotbarbe, Scampi, Putenbrust, Rinderfilet-Streifen oder Pilzen zum Aufpreis von	3,50 €

Pasta

Tagliatelle alla s´Olivo mit frischen Winter-Trüffeln	18,50 €
Pappardelle mit Feves-Bohnen und Rucola	12,50 €
Penne mit Waldpilzen	9,50 €

Hauptgänge

Filet vom saarländischen Weiderind mit grünem Meerrettich-Schaum und glaciertem Gemüse	26,50 €
Seebarsch mit Tomaten-Kräuter-Pesto in weißem Portwein-Jus und Champignons	22,50 €

vegetarisch:

Grießnocken mit Nussbutter-Sauce und Beilagen-Salat	9,50 €
Artischocken-Käse-Tartelette mit Feldsalat	13,50 €

Desserts

Crema Catalana mit Tonkabohnen-Eis	9,00 €
Hausgemachte Rumfrüchte mit Walnuss-Eis	7,50 €
Sorbet-Variation	6,50 €