



BUSINESS LUNCH BUFFET

26.02.2024

VORSPEISEN

Vitello Tonnato / Shiitake
Tomaten Büffelmozzarella
Salatbar | angemachte Salate | Kondiments | Dressings

HAUPTGÄNGE

Rindergulasch || Spätzle | Gemüse
Seehecht || Wokgemüse | japanische Jus
Vegi Lasagne

DESSERT

Gugelhupf | Vanillesauce
Erbeertiramisu
Yuzu Zitronenmousse

STARTERS

*Vitello Tonnato / Shiitake
Tomato buffalo mozzarella
Salad bar | dressed salads | condiments | dressings*

MAIN COURSES

*Beef goulash || spaetzle | vegetables
Hake || Wok vegetables | Japanese jus
Vegi Lasagne*

DESSERT

*Gugelhupf | vanilla sauce
Strawberry tiramisu
Yuzu lemon mousse*

32 € pro Person / *per person*



BUSINESS LUNCH BUFFET

27. bis 29.02.2024

VORSPEISEN

Tomate und Büffelmozzarella
Roastbeef | Remoulade | Rucola
Salatbar | angemachte Salate | Kondiments | Dressings

HAUPTGÄNGE

Gelbes Hähnchencurry || Wok Gemüse | Basmatireis

Heilbutt || Paprika | Shiitake | Kartoffeln

Gefüllte Paprika | Tomatensugo

DESSERT

Gugelhupf | Vanillesauce
Sachertorte

STARTERS

*Tomato and buffalo mozzarella
Roast beef | remoulade | rocket salad
Salad bar | dressed salads | condiments | dressings*

MAIN COURSES

Yellow chicken curry || wok vegetables | basmati rice

Halibut || Peppers | Shiitake | Potatoes

Stuffed peppers | Tomato sauce

DESSERT

*Gugelhupf | Vanilla sauce
Sacher cake*

32 € pro Person / *per person*



BUSINESS LUNCH MENÜ

01.03.2024

Vorpseisen

Garnelen Gyoza 14 €
Pak Choi | Sprossen | Chili | Koriander | Dashi
Prawns Gyoza
Pak Choy | Sprouts | Chilli | Coriander | Dashi

oder

Wan Tan mit Apfel 8 €
Romana | Buchenpilze | Sweet Chili
Wan Tan with apple
Romana | Beech mushrooms | Sweet Chili

Hauptgänge

Renke 21 €
Karottenpüree | Baby-Grünkohl | Sauce Hollandaise
Whitefish
Carrot puree | Baby kale | Hollandaise Sauce

oder

Hähnchenkeule 24 €
Kimchi | Selleriepüree | Karotten | Jus
Chicken leg
Kimchi | Celery puree | Carrots | Jus

oder

Japanische Reisbällchen 17 €
Bohnenpüree | BimiBimi | Kimchi
Japanese rice balls
Bean puree | BimiBimi | Kimchi

Dessert

Limettenmousse mit Himbeeren 8 €
Lime mousse with raspberry

als Drei-Gang-Menü 39 €
as three course menu

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.