Wochenkarte | Lunchbuffet | 23.11.-29.11.26

MONTAG 23.11.26

Schweinerückensteak mit Williams-Birne und Gorgonzola überbacken auf Thymianjus dazu Vanillekarotten sowie Schupfnudeln

Vegetarisch

Spinatklößchen mit Erdnusskernen auf Steckrüben und Topinambur in Schnittlauchsahne

DIENSTAG 24.11.26

Truthahnkeule mit Abteilhonig glasiert auf Cranberrysauce an frischen Steckrüben und Backpflaumen dazu Haselnussspätzle

Vegetarisch

Grünkernbratling mit Pfirsichen und Ziegenkäse überbacken auf Curry-Kokosnusssauce dazu Karamellisierte Fingermöhren und Gnocchi

MITTWOCH 25.11.26

Geschmorte Entenkeule mit Orangensauce auf Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen

Vegetarisch

Cremige Zitronenpasta mit frischen Champignons und Kirschtomaten

LUNCHBUFFET

24,50 € p.P. inkl. Tafelwasser von unserer Wasser-Bar

Salatbuffet, zwei Hauptgänge
Vorspeise & Dessert laut Tageskarte

DONNERSTAG 26.11.26

Zürcher Geschnetzeltes von der Poulardenbrust mit Mandelbrokkoli und Reis

Vegetarisch

Gefüllter Hokkaidokürbis mit Cheddar auf Boskpo-Schnittlauchsauce dazu Hirsotto mit Gemüse

FREITAG 27.11.26

Welsfiletröllchen mit Lachsmousse gefüllt auf Noilly-Prat-Schaum an gratiniertem Fenchel und Basmatireis

Vegetarisch

Sellerieschnitzel in einer Sesamkruste auf Limonenschaum mit Gemüse von Pastinaken und Karotten, dazu Offenkartoffeln mit Kräuterquark

SAMSTAG 28.11.26

Rinderschmorbraten mit Burgundersauce, frisches Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

Vegetarisch

Tofu-Geschnetzeltes mit Sojasprossen, Bambussprossen, Pilzen und feinem Gemüse in Erdnusssauce dazu Vollkornreis

SONNTAG 29.11.26

Entenkeule auf Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Vegetarisch

Brokkoli-Nussecke auf Kräuterschaum mit Vanillemöhren und Dinkelspätzle

Buffeteria Benedikt

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.