

Quicklunch

Unsere Tagesempfehlung – ein Tellergericht mit Amuse Bouche, Brot & Olivenöl und einem Glas Wein aus unserem Weingut zum Preis von EUR 25,00 p. P.

Businesslunch

Unser Lunch-Menü in drei Gängen, Vorspeise/ Hauptgericht mit tagesaktueller Alternative/ wahlweise: kleine süße Bowl, Käse oder Kaffee mit Friandises zum Abschluss. mit Amuse Bouche, Brot & Olivenöl zum Preis von **EUR 40,00 p. P.**

In der Woche vom 08. Juli bis 14. Juli 2024 haben wir für Sie zusammengestellt:
Gefallen Ihnen einzelne Gerichte, servieren wir diese auch gerne à la carte. Preis auf Anfrage.
Den Hauptgang gibt es immer auch 2GO zu EUR 25,- oder in Trier geliefert (+ EUR 5,-)

Mittwoch
10.07.2024

Gebratene Sardinen
provençalische Gemüse
Brotchips

...

Tomatisierte Kalbshaxe
Fregola Risotto

Donnerstag
11.07.2024

Hummerschaumsüppchen
Pfefferlinge

...

Krosses Perlhuhnbrüstchen
Trüffel-Polenta/ junger Lauch

Freitag
12.07.2024

Kleines Rinderfilet- Carpaccio
Gebratene Shii Take

...

‘Backfisch’ vom Kabeljau
Remoulade
Kartoffel-Gurkensalat

Samstag
13.07..2024

Pikantes Tabouleh
Granatapfel
Korianderschmand

...

Rosa Roastbeef- Scheiben
Bearnaise
Pommes Pailles
Kleiner Zupfsalat

Sonntag
14.07.2024

Unser
Sonntagsgericht
2go:

-

‘Cordon Bleu’
mit Saftschinken
und Bergkäse gefüllt
Rotweinzwiebeln
Rahngemüse