

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 16. September bis 22. September 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
18.09.2024

Kleiner Gratin
von Bouchot-Muscheln



Rpsa Roastbeef
Bearnaise
grüner Spargel/ Pommes Pailles

Donnerstag
19.09.2024

Mildes Kokos/ Currysüppchen
Rosa Crevetten



Waldpilz- Gulasch
Serviettenknödel
kleiner Wildkräutersalat

Freitag
20.09.2024

Cremige Burrata fresca
Kürbisallerlei/ Feldsalat



Gebackener Kabeljau
Kleiner Linseneintopf mit Meerrettich

Samstag
21.09.2024

Gefüllte Avocado
Tuna/ Sesam/ Koriander



BECKERS BURGER
`Herbstausgabe`
US Beef von Dan Morgan

Sonntag
22.09.2024

Unser Sonntagsgericht
2go:

`Cordon Bleu`
vom Kalb
Leipziger Allerlei
kleiner Bohneneintopf