

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 28. Oktober bis 03. November 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
30.10.2024

Kleines Rindercarpaccio
Herbsttrüffel-Vinaigrette



Gebratene Edelfische
Safran-Muschelsoße
Blattspinat

Donnerstag
31.10.2024

Rahmsuppe
von frischen Steinpilzen



Herbstlich-knusprige Tarte
geschmorter Kürbis
Ahorn/ Zwiebel/ Speck
Feldsalat

Freitag
01.11.2024

Kleiner Herbstsalat
Trauben/ Speck/ Steinpilze



Warm geräucherter Lachs
Schnittlauchbutter
junger Lauch / La ratte

Samstag
02.10.2024

Marinierte Rote Bete
Ahorn/ Walnuss/ Ziegenkäse



Smoked Brisket
Braune Butterstampf
gebratener Spargel

Sonntag
03.10.2024

Unser Sonntagsgericht
2go:

Gebackene Kalbshaxe
Gremolata
Tomaten-Fregolarisotto