

## 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 22. Juli bis 28. 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  
24.07.2024

Knackiger Rucola  
Tomatenvinaigrette  
Parmesanspäne



Gebratene Edelfische  
Krustentierschaum  
Feine Pasta, Spinatsprossen

Donnerstag  
25.07.2024

Cocktail von rosa Crevetten  
Melone und Avocado



Involtini vom Kalbsrücken  
Salbei und Parma  
Pinienkernrisotto

Freitag  
26.07.2024

Gebratene Pfifferlinge  
Schnittlauchrahm  
kleiner Serviettenknödel



Backfisch vom Kabeljau  
Kartoffel-Gurkensalat  
Remoulade

Samstag  
27.07..2024

Hummerschaumsüppchen  
Erbsenraviolo



`Tellersülze`  
Tafelspitz, kleine Gemüse  
Kräuterremoulade  
Bratkartoffeln

Sonntag  
28.07.2024

Unser  
Sonntagsgericht  
2go:

-

`Jägerschnitzel`  
vom Kalb mit frischen Pilzen  
Spätzle  
kleiner Zupfsalat