

14,90 €
PRO PERSON

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag · 12.00 bis 14.30 Uhr

Wählen Sie aus drei täglich wechselnden Hauptgängen oder Salat und kombinieren Sie diese mit Suppe oder Dessert. Dazu servieren wir Wasser und Kaffee so viel Sie möchten.

Montag, 15.04.2019

Kartoffelsuppe

Gebratene Hähnchenbrust mit asiatischem Curry-Gemüse und Reis

Gebratener Steinbeisser mit Rahmsauerkraut und Schmelzkartoffeln

Süßkartoffel-Gnocchis mit Kürbis

Quarkcreme mit marinierten Beeren

Dienstag, 16.04.2019

Tomatencremesuppe

Putenbrust-geschneitztes mit Pilzen und Schupfnudeln

Gebratene Forelle mit Rote Bete-Kartoffelsalat

Spätzle-Pilz-Pfanne mit Gemüse

Pannacotta mit Himbeersauce

Mittwoch, 17.04.2019

Kürbissuppe

Pasta mit Bolognese, Carbonara und geriebenem Parmesan

Gebratener Marlin mit Ratatouille und cremigen Ebly

Maultaschen mit Schmelzzwiebeln

Milchreis mit Apfel, Zimt und Zucker

Donnerstag, 18.04.2019

Spargelcremesuppe

Gebratene Schweinehäfte mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Scholle mit Rahmspinat und Gemüsereis

Griechische Hirtenpfanne mit Gemüse

Schokoladenmousse mit Mango

Freitag, 19.04.2019

Karfreitag

haben wir kein Business Lunch

An diesem Tag haben

wir ein Langschläfer-Frühstück

bis 14 Uhr

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. und Bedienungsgeld.

WEINWIRTSCHAFT

Am Leitz-Park 8 · 35578 Wetzlar · Tel. +49 6441 3099-151 · weinwirtschaft-wetzlar.de
Öffnungszeiten: täglich von 6.30 bis 24.00 Uhr

Allergene: A) Gluten · B) Krebstiere · C) Eier · D) Fisch · E) Erdnüsse · F) Soja · G) Milch · H) Schalenfrüchte · I) Sellerie · J) Senf · K) Sesam · L) Schwefeldioxid · M) Lupine · N) Weichtiere · Zusatzstoffe: 1. Phosphat · 2. Konservierungsstoffe · 3. Farbstoff · 4. Süßungsmittel · 5. Antioxidationsmittel · 6. Geschmacksverstärker · 7. Verdickungsmittel · 8. Säuerungsmittel · 9. Emulgator · 10. Stabilisator · 11. Geschwefelt · 12. Geschwärzt · 13. Gewachst · 14. Koffein · 15. Chinin · 16. Milcheiweiß · 17. Taurin