



BUSINESSLUNCH

Stellen Sie sich aus unserer a la Carte Karte nach Belieben
Ihr tägliches Wunschmenü zusammen.
Please select your favourites from our a la carte menu.

Montag – Samstag
Monday - Saturday
12:00 – 14:30 Uhr
12 pm – 2:30 pm

BUSINESS-LUNCH "CLASSIC"

2 Gänge Menü / 2 course menu

Vorspeise oder Suppe & Hauptgang
Starter or soup & maincourse
27,00

3 Gänge Menü / 3 course menu

Vorspeise **oder** Suppe & Hauptgang & Dessert vom Wagen **oder** 3 Stück Käse
Starter or soup & maincourse & dessert from the trolley or 3 pieces of cheese
29,00

BUSINESS-LUNCH "ROYAL"

2 Gänge Menü Ihrer Wahl

Vorspeise **oder** Suppe & Hauptgang
ein Glas 0,1l Wein „Coburg Selektion“
Mineralwasser & Kaffee
2 course menu
Starter or soup & maincourse
a glass 0,1l of wine "Coburg Selection"
mineral water & coffee
37,00

3 Gänge Menü Ihrer Wahl

Vorspeise **oder** Suppe & Hauptgang & Dessert vom Wagen **oder** 3 Stück Käse
ein Glas 0,1l Wein „Coburg Selektion“
Mineralwasser & Kaffee
3 course menu
Starter or soup & maincourse & dessert from the trolley or 3 pieces of cheese
a glass 0,1l of wine "Coburg Selection"
mineral water & coffee
39,00

VORSPEISEN/ STARTERS

Marinierter Kalbskopf mit Paradeisern und Basilikummayonnaise <i>Marinated veal head with tomatoes and basil mayonnaise</i>		13,00
Beef Tatar mit rotem Schalottensalat <i>Beef tartar with salad of red shallots</i>		13,00
Ceviche vom Hummer mit Römersalat und Limettenschaum <i>Ceviche from lobster with romain salad and lime cream</i>	<i>Aufpreis zum Menü</i>	<i>3,00</i> 18,00
Gänseleberparfait mit Marillen und Eisenkrautgelee <i>Goose liver parfait with apricots and verbena jelly</i>	<i>Aufpreis zum Menü</i>	<i>3,00</i> 18,00
Lauwarm marinierter Pulpo mit Salsa verde und Ratatouille <i>Lukewarm marinated cuttlefish with salsa verde and ratatouille</i>		14,00

SUPPEN/ SOUPS

Rindsconsommé mit Grießnockerl und Liebstöckel <i>Beef consommé with semolina dumpling and lovage</i>		7,00
Fenchelsuppe mit Curry und Miesmuscheln <i>Fennel soup with curry and mussels</i>		11,00

ZWISCHENGERICHTE/ MIDDLE COURSES

Wallerfilet auf marinierten Belugalinsen und knusprigen Erdäpfeln <i>Catfish filet with marinated Beluga lentils and crunchy potatoes</i>		16,00
Ochschwanzravioli mit Blattspinat und Rüben <i>Ravioli stuffed with ox tail, spinach and turnips</i>		14,00

SORBET		4,00
---------------	--	------

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES

Seesaibling vom Gut Dornau, auf Spitzkraut und Sauce Verjus <i>Arctic char filet from Gut Dornau served with white cabbage and sauce verjus</i>		19,00
Gebackenes Stubenküken mit Erdäpfel-Radieschensalat <i>Fried spring chicken with potato radish salad</i>		18,00
Lammrücken mit Melanzani, Polenta und Schmorparadeisern <i>Rack of lamb with melanzani, polenta and braised tomatoes</i>	<i>Aufpreis zum Menü</i>	<i>6,00</i> 24,00
Geschmortes Kalbsbackerl mit Kohlrabi und Eierschwammerln <i>Braised Veal cheeks with turnip cabbage and chanterelles</i>		21,00
Rindsfilet mit Steinpilzen, Petersilwurzeln und Sarrisettejus <i>Beef filet with chep mushrooms, parsley root and savory sauce</i>	<i>Aufpreis zum Menü</i>	<i>8,00</i> 31,00