

Business Lunch – Menü

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL, MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben. Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.

Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

Menü – SMALL

HAUPTGANG

Bunter Beten Salat mit Kräutervinaigrette und Sauerteig-Crostini

ODER

Bahaat Ossobucco vom Milchlamm mit Auberginen Mus Fenchel und
Tomatenpolenta

DESSERT

Ananas-Bananencrumble mit Zitronen-Thymianluft

Preis pro Person **19,90 € netto** exkl. Lieferung

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Erhöhung von Lebensmittelpreisen vor.

Business Lunch – Menü

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL, MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben. Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.

Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

Menü – MEDIUM

VORSPEISE

Gebratenes Ziegenkäse-Sandwich auf Artischockensalat

Spargelsuppe mit Kopfsalat-Klößchen und Erbsen

HAUPTGANG

Glasierter Schweinebauch auf geschmolzenen Mangold mit Süßkartoffelchips

Sauerbraten vom Hirschrücken in Schokoladen-Holunder-Sauce mit geschmortem Chicorée und Buchweizenknödel

DESSERT

Napfkuchen an Orangencremesauce mit Sauerkirschen und Zedernkernen

Preis pro Person 34,50 € netto exkl. Lieferung

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Erhöhung von Lebensmittelpreisen vor.

Business Lunch – Menü

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL, MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben. Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.

Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

Menü – LARGE

VORSPEISE

Kalbszunge in Kräuter-Ayran-Sauce mit Schneidebohnsensalat

Ravioli mit Büffelmozzarella in weißer Tomatensauce mit gebackenen Basilikum

HAUPTGANG

Sous-Vide Jungschweineschulter mit Knoblauch und Zimt an Schwartenchip auf Wirsinggemüse

Beinscheibe vom Rind in Rotwein und Knoblauch geschmort auf Röstbrot

Kalbsroulade, gefüllt mit Coppa und Zedernkernen auf Erbsenpüree mit Knusperkartoffeln

DESSERT

Apfel-Kürbis Gratin mit Walnusseis und knusprigen Limettentalern

Clafoutis vom Brombeeren mit Frischkäseis

Preis pro Person 44,50 € netto **exkl. Lieferung**

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Erhöhung von Lebensmittelpreisen vor.