gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 € breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

			_					100			4 6		
IV	lo	n	וו	Δ	$\boldsymbol{\sim}$	Δ	m	n	$\boldsymbol{\Delta}$	r	15	63	n
-11	IU		u	C	u	C		u	C		LJ	14	ш

Tue December 16th

Appetizer Appetizer Appeti	izer
----------------------------	------

Soup of	Soup of the day	Soup of the day
the day		

Menu 1	Chicken breast with chimichurri,	Roast beef with chestnut
	organic spinach, and baked	sauce, winter vegetables,
	potato	and bread dumplings

Menu 2	Smoked pork chop and potato noodle pan with cabbage	Asian duck slices with Asian vegetables and fried
	vegetables and cheese sauce	noodles

Menu 3	Plant-based	Plant-based
Vegetarian	Oven-roasted red cabbage with	Gnocchi pan with cherry
vegetariari	nuts and orange sauce, fried	tomatoes, organic
	potatoes	cauliflower, and herbs

Dessert	Dessert variations	Dessert variations

Salat bar Salat bar	alad bar	Salad bar
---------------------	----------	-----------

Dinner	Selected dish	Cold – warm buffet

Unsere Lieferanten:

Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild
Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger
Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel
Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen
MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang



Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 € breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Wed December 17th

Thu December 18th

Fri December 19th

Closed

Appetizer

Appetizer

Appetizer

Soup of the day

Soup of the day

Soup of the day

Menu 1

Poached pollock with pink peppercorns, served with fennel and carrot vegetables and pan-fried

Pork tenderloin wrapped in bacon with mustard sauce and root vegetables served

with Knöpfle

Spaghetti with beef Menu 2

Bolognese, served with optional Parmesan

cheese

potatoes

Oven-baked chicken thigh with savoy

cabbage and parsley

potatoes

Menu 3 Vegetarian

Plant-based

Roasted organic cauliflower with

potatoes, ginger, and garlic, served with

basmati rice

Plant-based

vegetable ragout with

pasta

Dessert

Dessert variations

Dessert variations

Salat bar

Salad bar

Salad bar

Dinner

Selected dish

Selected dish

Closed

Unsere Lieferanten:

Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel

Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen

MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang



Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

gsi:gastronomie

Frühstück 16,70 € | Mittagessen 22,20 € | Abendessen 20,00 € breakfast 16,70 € | lunch 22,20 € | dinner 20,00 €

Sat December 20th

Sun December 21st

Appetizer

Soup of the day

Menu 1

Menu 2 Closed

Closed

Menu 3 Vegetarian



Dessert

Salat bar

Dinner

Closed

Closed

Unsere Lieferanten:

Reetz Eifeler Hühner-Ranch Eier-Geflügel-Wild
Jungs vom Fritz Landwirtschaft Kartoffeln direkt vom Erzeuger
Eifelfleisch Menzenbach Qualitätsprodukt aus der Eifel

Deutsche See Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch- und Meeresressourcen MSC Marine Stewardship Council Zertifikat verspricht nachhaltigen und umweltschonenden Fischfang



Zugel. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert