



Jedes Gericht EUR 8,50

Serviert in max. 30 Minuten
täglich von 12-15 Uhr

MITTAGSPAUSE FÜR GENIESSER:

Probieren Sie unsere köstlichen Kreationen auch in Ihrer Mittagspause. Unsere Wochenkarte verwöhnt Sie mit täglich wechselnden und immer frisch zubereiteten Gerichten aus besten Zutaten, die wir Ihnen in max. 30 Minuten servieren.

VOM 11.03. – 15.03.2019

MO GEBACKENES HÄHNCHENFILET
im Knuspermantel, mit Tomatenrelish und Salat

DI GEBRATENE AUSTERNPILZE
mit Ingwer, Marktgemüse, Sojasauce, Sprossen und Basmatireis

MI PUTEN-SALTMBOCCA
mit Ratatouille und Tagliatelle

DO GRATINIERTER GEMÜSE-CREPE
mit Sauce Hollandaise

FR GEGRILLTER SEELACHS-PAPRIKASPIESS
mit Tomaten-Risotto und gemischtem Salat

VOM 18.03. – 22.03.2019

MO GEBACKENER BROKKOLI
mit Remouladensauce, Frühlingssalaten und Senf-Vinaigrette

DI GESCHNETZELTES VOM HUH
mit Kräuterrahm, Marktgemüse und Basmatireis

MI GESCHMORTE KOHLROULADE
mit Specksauce, Salzkartoffel und gemischtem Salat

DO SPINAT-LASAGNE, GRATINIERT
mit Strauchtomaten-Ragout

FR GEGRILLTES ROTBARSCHFILET
mit sautierten Rahm-Gurken und Petersilienkartoffeln

VOM 25.03. – 29.03.2019

MO GRATINIERTER NUDELAUFLAUF
mit Gemüse, gekochtem Schinken, Gouda, Schnittlauchsauce und gemischtem Salat

DI PICCATA VON DER HÄHNCHENBRUST
mit Rosmarinsauce, Ratatouille und Gnocchi

MI KÖNIGSBERGER KLOPSE
mit Weißwein-Kapernsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln

DO TRUTHAHN-GULASCH
mit Zucchini, Tomaten-Basilikum-Ragout, Parmesan und Penne

FR GEGRILLTER SHRIMPSPIESS
mit gebackener Ofenkartoffel, Sauerrahm und Salat

Savigny Hotel Frankfurt City
Savignystrasse 14-16 /
60325 Frankfurt am Main, Germany /
Tel: +49 69 257382-0 / Fax: +49 69 257382-100 /
E-Mail: info@savigny-hotel.com /
www.savigny-hotel.com

VOM 01.04. – 05.04.2019

MO HÄHNCHENGESCHNETZELTES
in Schnittlauchrahm, mit Marktgemüse und Reis

DI GEMÜSE-TORTILLA
mit Zucchini, Tomaten, Aubergine, Kartoffeln, Ei und Blattpetersilie

MI TRUTHAHNGESCHNETZELTES
in Champignonrahm, mit Marktgemüse und Kartoffelpüree

DO ROASTBEEF, KALT, ROSA GEBRATEN
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

FR GEBACKENES ROTBARSCHFILET
mit sautierter Paprika, Olivenöl und Couscous

VOM 08.04. – 12.04.2019

MO CRISPY TOFU
mit gebratenem Tofu im Corn-Flakes Mantel,
Frühlingssalaten, Senf-Dressing und Kirschtomaten

DI GRATINIERTES SCHWEINERÜCKENSTEAK
mit Mozzarella, Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln

MI PUTEN CORDON BLEU
mit Kräuter-Jus, glasiertem Marktgemüse und
Salzkartoffeln

DO AUSTERNPILZE IN SCHNITTCLAUCHRAHM
mit gebratenem Serviettenknödel

FR GEGRILLTER SHRIMP-SPIESS
mit gebackener Ofenkartoffel und Dill-Schmand

VOM 15.04. – 19.04.2019

MO CHICKEN-WRAP GEGRILLT
mit Pulled Chicken, Eisbergsalat, Fleming's Steaksauce
und Pommes

DI NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN
mit Weinkraut, Kartoffelpüree und Senf

MI GESCHMORTE HÄHNCHENBRUST
in Kreuzkümmel-Jus, mit gebratenem Gemüse und
Couscous

DO SPINAT-RICOTTA TORTELLINI
mit gehacktem Rucola und Tomatenragout

FR FEIERTAG

KULINARISCHE ANGEBOTE

WEITERE KULINARISCHE ANGEBOTE
FINDEN SIE AUCH AUF :
WWW.SAVIGNY-HOTEL.COM



HOTEL SAVIGNY

MITTAGSTISCH:
serviert in
30 Minuten!