



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 24.09. – 28.09.2018

MO SPINAT-RICOTTA-QUICHE
mit Sauerrahm und gemischtem Salat

DI GEBRATENE KALBSFLEISCHFRIKADELLE
mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree

MI ½ WIESNHÄHNCHEN
mit warmen Kartoffel-Gurken-Salat

DO ROASTBEEF, KALT
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

FR FISCHRAGOUT IN DILLRAHMSAUCE
mit Brokkoli und Penne

VOM 01.10. – 05.10.2018

MO ÜBERBACKENE AUBERGINE
mit Kirschtomate, Zucchini, Bohnen, Parmesan und
Tomatensauce

DI PENNE MIT GORGONZOLA-SAUCE,
gehacktem Rucola und Tomatensalat

MI FEIERTAG

DO KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT SALZKARTOFFELN,
Weißwein-Kapernsauce und Marktgemüse

FR GEBACKENES SEELACHSFILET
mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat

VOM 08.10. – 12.10.2018

MO FELDSALAT MIT GEBACKENEM HÄHNCHENFILET
mit Kräuterdip, Kirschtomaten und Kartoffeldressing

DI GESCHNETZELTES VOMKALB
mit Dijon-Senfsauce, Marktgemüse und Spätzle

MI POCHIERTES EI AUF BLATTSPINAT
mit Käsesauce gratiniert

DO PUTENROLLBRATEN
mit Burgunder-Jus, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

FR MATJES-FILET
mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Pellkartoffeln

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 15.10. – 19.10.2018

MO AUSGEBACKENE CHAMPIGNONS
mit Remouladensauce, Feldsalat und Kernöl-Dressing

DI GESCHMORTE KOHLROULADE
mit Specksauce, Petersilien-Kartoffelpüree und Salat

MI PUTENGESCHNETZELTES
mit Teriyaki-Gemüse, Sprossen und Duftreis

DO GRATINIERTER NUDELAUFLAUF
mit Lauch und Emmentaler

FR FISCHRAGOUT IN SAFRANSAUCE
mit Blattspinat und Reis

VOM 22.10. – 26.10.2018

MO CORDON BLEU VON DER HÄHNCHENBRUST
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

DI KRÄUTER-GEMÜSE-QUICHE
mit Sauerrahm und gemischtem Salat

MI GEBACKENER MOZZARELLA
mit Feldsalat, sautierten Austernpilzen und Kernöldressing

DO KÄSESPÄTZLE
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

FR GEBRATENES ROTBARSCHFILET
mit Tomatenragout und Tagliatelle

VOM 29.10. – 02.11.2018

MO GRATINIERTER SPINATCRÊPE
mit Käse-Kräutersauce

DI HÜHNERFRIKASSEE
mit Weißweinsauce, Marktgemüse und Reis

MI ROASTBEEF, KALT
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

DO CHILI CON CARNE
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Krautsalat

FR PICCATA VOM SEELACHSFILET
mit Tagliatelle, Tomatenragout und Salat

KULINARISCHE ANGEBOTE

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



HOTEL SAVIGNY

MITTAGSTISCH:
serviert in
30 Minuten!