

Das Stue

THE CASUAL
BY PACO PÉREZ

BUSINESS LUNCH

INSPIRIERT DURCH DIE VIELFALT DER KULTUREN WELTWEIT,
NIMMT SIE DIE KÜCHE DES »THE CASUAL« MIT
AUF EINE KULINARISCHE REISE.



BUSINESS LUNCH MENÜ

VORSPEISEN

Geräucherte Meeräsche

mit gebrannter Aubergine & Basilikum

Katalanischer Spinat

mit Rosinen & Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Thai Rindfleisch

mit Pfeffersoße & Reis

Fisch des Tages

mit Court Bouillon & Gemüse

Kalte Spaghetti

mit Algenpesto

DESSERT

Stachelbeeren

mit Milcheis, Stachelbeerkompott & Auberginenmarmelade

Zitronentarte

Haselnussstreusel, Zitronencrème & Veilcheneis

2-GANG MENÜ € 21,00

3-GANG MENÜ € 29,00



SNACKS

Tuna Tataki mit japanischem Gemüse	€ 14,00
Nachos mit Guacamole & frischem Thunfisch	€ 15,00
Kabeljau Croquetas mit Kalamata Oliven & Trauben	€ 11,00
»Tabla de Jamón Ibérico« von Arturo Sanchez mit Coca Brot & Tomate	€ 25,00
»Croquetas de Jamón Ibérico«	€ 12,00 für 6 Stück € 7,00 für 3 Stück
»Tabla Ibérica« Iberische Wurst- & Käseauswahl	€ 25,00

DESSERT

Schokolade & Himbeere Schokoladenmousse, Himbeercreme & Coulis	€ 12,00
Käseauswahl mit Fruchtmarmeladen	€ 17,00



HOTEL CLASSICS

Schnitzel »Das Stue«

€ 23,00

mit frischem Radieschen-Gurkensalat, mariniertes Gurke
& frittierten Kartoffeln

Club Sandwich »Saratoga Club-House 1854«

€ 19,00

mit Hühnchen, Käse, »Pancetta«, serviert mit Salat & frittierten Kartoffeln
auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet

Cheeseburger

€ 24,00

mit Manchego, Jalapeños, Tomate & Salat

Gnocchi

€ 20,00

mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Caesar Salat Alex Cardini

Römersalat, Parmesan und

»Pancetta« und Hühnchen

€ 20,00

»Pancetta« und Tigergarnelen

€ 21,00

Tofu und Spargel

€ 18,00



WEIN & BIER

SCHAUMWEIN 0,1L

Cava »Relat« Brut nature, Bodegas Recaredo, Penedes	€ 8,00
Champagner Laurent Perrier Brut	€ 19,00
Champagner Laurent Perrier Rosé	€ 22,00

WEISSWEIN 0,1L

2015 Bibo Runge Riesling, Rheingau	€ 6,00
2014 Pinot Grigio, Friaul	€ 8,00
2015 Albariño Xion, Rias Baixas	€ 7,00
2008 Bourgogne Blanc Chardonnay, Burgund	€ 9,00
2014 Clot dels Oms Rosado, Penedes	€ 6,00

ROTWEIN 0,1L

2015 Spätburgunder Krebs, Pfalz	€ 7,00
2014 Gotes del Priorat, Portal del Priorat	€ 10,00
2009 Rioja Gran Reserva, Rioja	€ 10,00
2009 Chianti La Pieve, Toskana	€ 6,00

BIER

Meckatzer Weiss-Gold vom Fass	0,3 L / € 6,00	0,5 L / € 8,00
Wedding Pale Ale vom Fass	0,3 L / € 6,00	0,5 L / € 8,00
Rothaus Tannenzäpfle		0,33 L / € 5,00
Rothaus Weizen alkoholfrei		0,5 L / € 6,00



TEE & KAFFEE

SCHWARZER TEE	€ 9,00
Royal Darjeeling / English Breakfast / Singapore Breakfast/ French Earl Grey	
GRÜNER TEE	€ 9,00
Earl Grey Buddha/ Silver Moon/ Jasmin Monkey King/ Sencha Superior	
ROTER TEE	€ 9,00
Rooibos Vanilla Bourbon	
KRÄUTER & FRÜCHTETEE	€ 9,00
Kamille/ Nana Minze/ Eisenkraut/ Gebirgskräuter Vita Frucht Mix/ Hirtenkräuter Frucht Mix	
KAFFEE	
Tasse Kaffee	€ 5,00
Tasse Espresso / Macchiato	€ 3,00
Espresso doppelt / Macchiato	€ 5,00
Glas Latte Macchiato	€ 6,00
Tasse Milchkaffee	€ 5,00
Kännchen French Press	€ 10,00

WASSER & SOFTDRINKS

MINERALWASSER

Vöslauer Still / Mild	0,25L / € 4,00
Vöslauer Still / Mild	0,75L / € 8,00

SOFTDRINKS

Coca Cola / Light / Zero	0,2L / € 4,50
Tonic Water / Soda Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,25 L / € 4,50
Gurkenlimonade / Lavendellimonade	0,33L / € 4,50

