

# Mittagsteller Business Lunch

04.05- 08.05.2026

## Montag

Santorini  
Brennesselcremesuppe  
mit Kräutercroutons

H, G

⌘

Santorini Knusprige  
Hühnerkeule im Zitronen-  
Kräutersauce auf Kren -  
Kartoffelpüree und Zucchini  
Chips  
G,

990

## Dienstag

Santorini Kartoffel-Rucolla  
Suppe mit Parmesan

L, G

⌘

Santorini Spareribs im  
Honigmarinade mit  
hausgemachte BBQ Sauce,  
Dukatkartoffeln, Salat und  
Knoblauchcreme

A, G, C

990

## Mittwoch

Santorini Linsensuppe  
mit Thymian und Orangen

A, G

⌘

Santorini Kalbsfaschiertes  
Bällchen im Champignons-  
Oberscreme mit  
Lauchkartoffeln und  
Knusprige Zwiebeln  
A, G

990

## Donnerstag

Santorini Rinderconsomme  
mit Leberknödel

A, C, G

⌘

Santorini knuspriges  
Hühnergyros mit  
Cocktailsauce, Tomaten-  
Gurkensalat und  
hausgemachten Pommes  
Frites C, N

990

## Freitag

Santorini Kichererbsen-  
Kartoffel-Karottensuppe  
mit Mais, Zitrone und  
Nudeln

A, C, G

⌘

Santorini Biokalbskraoulade  
in Zitronen-Kräutersauce mit  
Rosmarinkartoffeln und  
Kleinem Salat

990

## \* Wochengericht \*

Santorini knuspriges Schollenfilet mit Petersilkartoffeln, Salata und Sauce Aioli (R, L, G) 1090

Santorini Knuspriger Briekäse auf Mediterranen Linsen, Joghurt-Minzdip, Salat, Rosmarin Kartoffeln und Pita Brot (G, G,A, )990

## Dessertkombi der Woche

Santorini Milchreis mit Barbon Vanille und Zimt ( G)

(G) + Kaffee oder Tee nach Wahl 590

## \* Getränk der Woche\*

Santorini hausgemachte Pfirsich- Minzlimonade mit frischen Früchten 3,90