

Mittagsteller Business Lunch

19.10- 23.10.2026

Montag

Santorini
Maronicremesuppe mit
Kernölcroutons

A, G

Dienstag

Santorini Broccoli-
karottensuppe mit Mandeln
und Croutons

A, G, C, H

Mittwoch

Santorini
Kürbiscremesuppe mit
Croutons

G

Donnerstag

Santorini
Kartoffelcremesuppe mit
Prosciutto

A, C, G

Freitag

Santorini Hühnersuppe
mit Nudel und Croutons

A, G, C

&

Santorini Hühnerroulade mit
Spinat und Feta gefüllt im
Steinpilzcreme dazu Lauch-
Kartoffeln und Zucchini
Chips
G, A

9,90

&

Santorini knuspriges
Kalbsbutterschnitzel mit
Parmesan - Kartoffelpüree,
Wildbeeren Confit und Salat

G, A, C

9,90

&

Santorini Spareribs in
Honigmarinade mit BBQ
Sauce, hausgemachten
Dukatkartoffeln und
Knoblauchcreme
G,A, C

9,90

&

Santorini Hühnergyros im
Metaxasauce mit Steinpilzen
und Parmesan überbacken
dazu Pommes Frites

G

9,90

&

Santorini Lamnbraten im
Portweinsauce mit
Rosmarinkartoffeln und Salat
G, A, C

9,90

* Wochengericht *

Santorini gegrilltes Goldbressefilet mit cremiger Parmesan Polenta, Broccoli-Karottengemüse und Salat (D, G) 10,90

Santorini Kürbis-Spinat-Feta Lasagne mit Ricottabechamel auf Tomaten-Basilikumspiegel und Salat G, A, C 9,90

Dessertkombi der Woche

Santorini Mocca-Joghurt Chia mit Walnüssen, Thymianhonig mit frischer Minze (G)
(G) + Kaffee oder Tee nach Wahl 5,90

* Getränk der Woche *

Santorini hausgemachte Violette-Minzlimonade mit frischen Früchten 3,90