

Mittagsteller Business Lunch

26.10- 30.10.2026

Montag

A, G

Dienstag

Santorini Kürbiscremesuppe
mit Kernölcroutons

G, A

Mittwoch

Santorini
Selleriecremesuppe mit
Äpfeln und Croutons

G, A

Donnerstag

Santorini Rinder
consommé mit
Kräuterfritatten

A, C, G

Freitag

Santorini Spinat-
Süßkartoffelcremesuppe
mit Croutons

A, G, C

⌘

Schöne Nationalfeiertag!!!

⌘

Santorini Pastitio-Nudelauf
lauf mit Biokalbfaschiertem mit
Büffel-Mozzarella, Ricotta
Bechamel auf Tomaten-
Basilikum Spiegel und kleinem
Salat

G, A, C

⌘

Santorini hausgemachte
Cordon Bleu mit
Petersilkkartoffel,
Knoblauchcreme und
Wildbeeren Confit

G,A, C

⌘

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

G

⌘

Santorini Biokalbsuzukakia-
Fachierte Röllchen in
Tomaten-Melanzani Sauce
mit Krenkartoffelpüree und
Knusprigen Zwiebel

G, A, C

990

990

990

990

990

* Wochengericht *

Santorini gegrilltes Lachsfilet mit Safran-Kartoffelpüree, gegrilltes Zucchini-Minzgemüse und (D, G) 1090
Santorini Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt in Steinpilzcreme mit Parmesan G, A, C 990

Dessertkombi der Woche

Santorini Weisses-Schokolade Pannacotta mit Wildbeerenconfit (G)
(G) + Kaffee oder Tee nach Wahl 590

* Getränk der Woche *

Santorini hausgemachte Mango-Minzlimonade mit frischen Früchten 3,90

Gerne können Sie statt der Tagessuppe einen kleinen Salat oder einen Vorspeisen-Dip ihrer Wahl wählen.