

4.–8. September 2017

6.–10. November 2017

Montag

Hausgemachter Eintopf – großer Teller – mit Fleischeinlage und Wiener Würstchen

Dienstag

Bunte Tortellini mit Käse und Fleisch gefüllt mit frischem Gemüse an leichtem Gorgonzolaschaum, gebratene Streifen vom Schweinerücken

Mittwoch

2 gegrillte Gemüse-Geflügelspieße mit Knoblauch, Tandoori und Honig mariniert, Rote Thaisoße und Tomatenreis

Donnerstag

Geschnetztes Schweinefilet mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahm auf Gemüse-Butternudeln angerichtet

Freitag

Lachsfilet mit Honig-Senf dillcrème überbacken auf Rahm-Spinat, dazu geschmolzene Tomaten und Butterkartoffeln

11.–15. September 2017

13.–17. November 2017

Montag

2 kleine Schweinemedallions auf Champignon-Kräuterrahm, Tomaten-Zucchini Gemüse, Pommes Dauphine

Dienstag

Spaghetti Carbonara in Schinken-Zwiebelsoße mit Tomatenstreifen, Crème fraîche und frischen Kräutern, Blattsalate in Balsamicodressing

Mittwoch

Kleines Putensteak auf Blattspinat mit Orangen hollandaise und Schmelztomaten dazu reichen wir Röstiecken

Donnerstag

Roulade vom Jungschwein im eigenen Sud mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt, Koriander möhren und Butternudeln

Freitag

Gegrillter Seelachs unter der Kräuterkruste, Schalotten-Dillsoße, gebutterter Spitzkohl, Risoleékartoffeln

18.–22. September 2017

20.–24. November 2017

Montag

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust auf Paprika-Kräuterrisotto und gebratenen Austernpilzen, Blattsalate in Balsamicodressing

Dienstag

Spaghetti aglio olio mit Puten- und Schweinefilet, dazu geschmolzene Tomaten und Parmesanobel, kleiner Antipasti-Salat

Mittwoch

Pikante Hacksteaks „à la Meyer“ auf Rahmsoße, mit Spiegelei und Röstzwiebeln, Vichykarotten, Kartoffelpüree

Donnerstag

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gebräunten Serviettenknödeln

Freitag

Hausgemachte Spinat-Lachslasagne im Ofen überbacken, dazu Tomatensalat mit Schalotten und Lauchzwiebeln

25.–29. September 2017

27. November–1. Dezember 2017

Montag

Bayrischer Jungschweinebraten in Biersoße mit Serviettenknödel und hausgemachtem Krautsalat

Dienstag

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan, mediterranen Kräutern und Crème fraîche, Blattsalate in advena Hausdressing

Mittwoch

Gebackenes Hähnchenbrustfilet im Tempurateig, süß-saurer Soße mit Wokgemüse, dazu Sesamreis

Donnerstag

Käsespätzle Schwäbische Art mit gekochtem Schinken, verfeinert mit Emmentaler, dazu Röstzwiebeln und Feldsalat

Freitag

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensoße, dazu lauwarmer Speckkartoffelsalat, hausgemachter Tomaten-Gurkensalat

2.–6. Oktober 2017

4.–8. Dezember 2017

Montag

Hähnchenhaxen in Weißbier-Kümmeljus an Wacholder-Sauerkraut und Serviettenknödel

Dienstag

(nicht am Tag der Deutschen Einheit)
Mit Tomate und Mozzarella überbackenes Jungschweinsteak, glasiertes Gemüseragout in Basilikumrahm, gebratene Rosmarinkartoffeln

Mittwoch

Chili con Carne nach Art des Chef's, würziger Bohneneintopf mit Rindfleisch, gegrilltem Speck, Thymiantomaten, verfeinert mit Crème fraîche und Kräutern, dazu Butterreis

Donnerstag

Putengeschnetztes in Champignon-Estragonsoße auf Butter-Nudelnest und Gemüsejulienne

Freitag

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet mit saftigem Gemüse-Pilz-Risotto und Pesto

9.–13. Oktober 2017

11.–15. Dezember 2017

Montag

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel, Butterreis

Dienstag

Gefülltes Schweinefilet mit Frischkäse im Speckmantel, Dijonsenf-Feigensoße, Kartoffelpüree, dazu Kopfsalat in Zitronensahne

Mittwoch

„Polpetti all Italiane“ auf Spaghetti angerichtet mit kleinem Antipasti-Salat

Donnerstag

Knuspriges Schweineschnitzel an Cognac-Pfeffersoße, Speckböhnchen, gebackene Kartoffelspalten

Freitag

Wolfsbarsch „a la Toscana“ in einem mediterranen Tomatenragout, verfeinert mit Oliven, Paprika, Zucchini und Auberginen, dazu Basilikum-Pesto-Tagliatelle

16.–20. Oktober 2017
18.–22. Dezember 2017

Montag

Saftiges Schweinerückensteak
in Zwiebel-Kräuterrahm auf gebratenen
Zucchinischnitten, Polentataler

Dienstag

Ungarisches Gulasch vom Jungschwein
mit Paprika, Knoblauch und Zwiebeln,
Kräuterspätzle

Mittwoch

Schweinefilet Saltimbocca,
Salbei-Weißweinsauce
mit Pommes und gebr. mediterranes Gemüse

Donnerstag

Hähnchenbrustfilet „Louisiana“
mit würziger Tomaten-Kräutersauce gratiniert,
Romanesco-Röschen mit gerösteten
Mandelblättchen,
in Butter geschwenkte Bandnudeln

Freitag

Gedünstetes Kabeljaufilet in Senfsauce
auf Wurzelgemüse mit Kapern und Dill,
Schnittlauchkartoffeln

23.–27. Oktober 2017
8.–12. Januar 2018

Montag

Gefülltes Putensteak mit Kräuterkruste
überbacken, auf mediterranem Gemüsebett,
Paprikarahmsauce, Basilikum-Rucola-Risotto

Dienstag

Penne „Puttanesca“ in Chili-Tomatensauce,
verfeinert mit Kapern, Oliven und Anchovis,
serviert mit frischem Parmesan,
Blattsalat mit Tomaten-Mozzarella-Streifen
in Balsamicodressing

Mittwoch

Paprikaschote im eigenen Sud, mit würzigem
Hackfleisch und Gemüse gefüllt, Tomatensauce
und Basmatireis

Donnerstag

Salatarrangement „advena“ mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, knackig, frisch und farbenfroh
gemischt mit Gurke, Strauchtomate, Champignons,
Kresse und Kernen, dazu einen Brotkorb

Freitag

Gebratene Schollenfilets mit Zitrone,
dazu Schmorgurke und Petersilienkartoffeln

30. Oktober–3. November 2017
15.–19. Januar 2018

Montag

Geschmorter Kalbsrollbraten mit Estragonsoße
an gebratenen Waldpilzen,
Kräuterknödel

Dienstag

(nicht am Reformationstag)

Hähnchenbruststreifen auf Gemüserisotto
mit Schmelztomaten an Balsamicojus

Mittwoch

Schweinerückensteak „Café de Paris“
auf grünen Bohnen mit Speck, Sandkartoffeln

Donnerstag

Albóndigas „Spanische Hackbällchen“,
verfeinert mit Datteln
in Tomaten-Portweinsauce
auf Gemüse-Linguini

Freitag

Gebratenes Lachsmedaillon
auf sizilianischem Möhren-Paprika-Risotto
mit Oliven und Pesto

Ergänzen Sie Ihren Train-STOP-Lunch mit einer
Vorspeise, Suppe oder einem Dessert

Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe

(bitte erfragen Sie bei unseren
Mitarbeitern die aktuelle Tagessuppe)

Kleiner grüner Salat

mit Dressing nach Wahl

Caprese Salat

kleine Portion Tomate-Mozzarella

Mini-Antipasti-Teller

Jeweils nur € 2,50 pro Person

Dessert

Eine Kugel Eis der Saison

Joghurt mit Früchten der Saison

Jeweils nur € 2,00 pro Person

Train-STOP-Lunch
Wochenangebot

TRAIN-STOP-LUNCH

Mittags-Lunch zum Festpreis!

Montag-Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr

Wir behalten uns vor, ggf. das Lunchangebot durch ein
reichhaltiges Lunchbuffet zu ersetzen. Bitte erfragen Sie den
Preis für das Lunchbuffet bei unseren Servicemitarbeitern.
Die genannten Beilagen zum Lunch können saisonal variieren.

inkl. 1 Softgetränk für € 8,80

BONUSPROGRAMM

Ihr 13. Train-STOP-Lunch ist gratis!

advena Bistro-Café und Terrasse im
advena Hotel Hohenzollern City Spa Osnabrück
Theodor-Heuss-Platz 5, 49074 Osnabrück
www.advena-hotel-hohenzollern.de
hohenzollern.osnabrueck@advenahotels.com
Tel. (0541) 33 17 100

Parkplätze vorhanden, für Bistro- und Restaurantgäste kostenfrei.

 www.facebook.com/AdvenaHotelHohenzollern



Train-STOP-Lunch



Ergänzungsangebot
Tagessuppe oder Tagesdessert

advena hotel hohenzollern
city spa osnabrück