

20.–24. August 2018

22.–26. Oktober 2018

27.–31. August 2018

29. Oktober–3. November 2018

3.–7. September 2018

5.–9. November 2018

10.–14. September 2018

12.–16. November 2018

17.–21. September 2018

19.–23. November 2018

24.–28. September 2018

26.–30. November 2018

Montag

Hausgemachter Eintopf – großer Teller –
Fleischeinlage / Wiener Würstchen

Dienstag

2 gegrillte Gemüse-Geflügelspieße
Knoblauch / Tandoori
Honig mariniert
Rote Thaisoße / Tomatenreis

Mittwoch

Bandnudeln
Sahnesoße / Mangold
Pernod-Lachswürfel

Donnerstag

Geschnitztes vom Jungschweinfilet
gebratene Pilze / Kräuterrahm
Rosmarinkartoffeln

Freitag

Gegrilltes Seelachsfilet
Honig-Senfzillssoße / Spitzkohl
Gnocchi

Montag

Geriebene Pfannenrösti
Champignons / Blauschimmelsoße / Salatbeilage

Dienstag

Spaghetti Carbonara
Schinken-Zwiebelsoße / Tomatenstreifen
Crème fraîche / frische Kräuter
Blattsalate in Balsamicodressing

Mittwoch (nicht am Reformationstag, 31.10.)

Kleines Putensteak
Blattspinat / Orangethollandaise / Röstiecken

Donnerstag

Involtini vom Schweinerücken
kleine Roulade mediterran gefüllt
Tomaten / Oliven / Schalotten
Brot / Koriander Möhren / Butternudeln

Freitag

Gebratenes Lachsfilet
Wasabi Dillkruste
Spinat / geschmolzene Tomaten / Butterkartoffeln

Montag

Kassler Nackensteak
Zegediner Sauerkraut / Kartoffelstampf
Chinzano Zwiebeln

Dienstag

Spaghetti aglio olio
Putenstreifen / Tomatenconfit
Antipastigemüse

Mittwoch

Pikante Hacksteaks „à la Meyer“
Rahmsoße / Spiegelei / Röstzwiebeln
Kartoffelpüree

Donnerstag

Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“
Paprika-Kräuterrisotto / gebratene Austernpilze
Blattsalate in Balsamicodressing

Freitag

Hausgemachte Spinat-Lachslasagne
Käse überbacken / Tomatensalat / Schalotten
Lauchzwiebeln

Montag

Bayrischer Schweinsbraten
Biersoße / Serviettenknödel / Birnenrotkohl

Dienstag

Käsespätzle „Schwäbische Art“
gekochter Schinken / Emmentaler
Röstzwiebeln / Feldsalat

Mittwoch

Gebackenes Hähnchenbrustfilet
Pankomantel / süß-saurer Soße
Wokgemüse / Sesamreis

Donnerstag

Spaghetti Bolognese
frischer Parmesan / eingelegte Tomaten
gebackene Rauke / Crème fraîche
Blattsalatbeilage

Freitag

Gebackenes Seelachsfilet
Remouladensoße / lauwarmer Speckkartoffelsalat
Tomaten-Gurkensalat

Montag

Putengeschnitztes
Champignon-Estragonsoße
Butternudeln / Gemüsejulienne

Dienstag

Spinat-Farfalle
Tiroler Speck / rosa Beeren / Parmesan

Mittwoch

Chili con Carne
würziger Bohneneintopf / Rindfleisch
Thymiantomate / gegrillter Speck
Crème fraîche / Butterreis

Donnerstag

Jungschweinerücken „Melzane“
Tomate / Mozzarella
überbackenes Auberginengemüse
Basilikumrahm / Rosmarinkartoffeln

Freitag

Gebratenes Steinbeißerfilet
Gemüse-Pilzrisotto / Pesto

Montag

Hühnerfrikasée
Erbsen / Champignons / Spargel
Butterreis

Dienstag

Geschmorte Dicke Rippe
Speckrahm Wirsing / Salzkartoffeln

Mittwoch

Pasta Penne
Basilikum-Pesto-Sahne
Parmesan / eingelegte Tomaten
marinierter Rucola

Donnerstag

Knuspriges Schweineschnitzel
Champignon-Lauchsoße / Speckböhnchen
gebackene Kartoffelspalten

Freitag

Zander auf der Haut gebraten
mediterranes Tomatenragout / Paprika / Oliven
Zucchini / Rucola / Pesto / Tagliatelle

1.–5. Oktober 2018
3.–7. Dezember 2018

Montag

Zitronen-Rosenkohl-Linguine
gebackene Rauke / ital. Hartkäse

Dienstag

Ungarisches Gulasch vom Rind
Paprika / Knoblauch / Zwiebeln
Kräuterspätzle

Mittwoch (nicht am Tag der Dt. Einheit, 3.10.)

Saisonaler Gemüseauflauf
Bandnudeln
leichte Käsesoße

Donnerstag

Medaillon vom Jungschweinrücken
Zwiebelsenfkruste / Rotweinsauce
Spitzkohl / Gnocchi

Freitag

Gedünstetes Kabeljaufilet
Gemüsejulienne / Senfsahnesauce
Kapern / Dill
Schnittlauchsoße

8.–12. Oktober 2018
10.–14. Dezember 2018

Montag

Gebrautes Putensteak
Oliven-Tomaten Kruste
mediterranes Gemüsebett
Paprikarahmsauce / Basilikum-Rucola-Risotto

Dienstag

Penne „a la Arabiata“
Chili Tomatensoße / Kapern / Oliven
Anchovis / frischer Parmesan / Blattsalat

Mittwoch

Gefüllte Paprikaschote
Würziger Sud / Hackfleisch-Gemüsefüllung
Curryreis

Donnerstag

Zwei Kartoffelreibeckuchen
Schnibbel Schinken / Kräuter Schmand
Salatbeilage

Freitag

Gebraute Schollenfilets
Zitrone / Dill / Schmorgrurke / Petersilienkartoffeln

15.–19. Oktober 2018
17.–21. Dezember 2018

Montag

Fleischklopse „Königsberger Art“
Kapern Sardellentunke / Butterreis
Blattsalat in Sahne-Zitronendressing

Dienstag

Linguine „con Salami“
Sardellen / Oliven / Paprika / rote Zwiebeln
Pomodorosauce

Mittwoch

Schweinerückensteak „Café de Paris“
grüne Bohnen / Speck
Rosmarinocchi

Donnerstag

Poulardenbruststreifen gebraten
Gemüserisotto / Schmelztomaten
Balsamicojus

Freitag

Gebrautes Lachsmedaillon
Sizilianisches Möhren-Paprika-Risotto
Oliven / 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 € 2,80 pro Person

Dessert

Eine Kugel Eis der Saison

Joghurt mit Früchten der Saison

Jeweils nur € 2,30 pro Person

Train-STOP-Lunch
Wochenangebot

TRAIN-STOP-LUNCH

Mittags-Lunch zum Festpreis mit
Kurzzeit-Servier-Garantie!

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 € 9,00

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