



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Mittagskarte Donnerstag

Business Lunch 1

Unagi-Aal-Tatar (NLD)
Avocado-Mousse | Sesam
Buchweizen-Nori-Chips

Einzelpreis 13

Pilzcremesuppe

Gebratenes Rindsfilet Royale 200g
Butterrösti | Marktgemüse
Café de Paris-Butter

Einzelpreis Rindsfilet 62

Menüpreis 79

*Optional mit Mini-Dessert anstelle
Tagessuppe erhältlich*

Business Lunch 2

Unagi-Aal-Tatar (NLD)
Avocado-Mousse | Sesam
Buchweizen-Nori-Chips

Einzelpreis 13

Pilzcremesuppe

Gebratenes Iberico-Schweinsfilet (ESP)
Kartoffelgratin | Mini-Rüebli | Kalbsjus

Menüpreis 62

*Optional mit Mini-Dessert anstelle
Tagessuppe erhältlich*

Saisonsalat

Central-Salat Lattichsalat | Speck, Brotcroûtons | Grana Padano | Ceaser Salatdressing | 16
mit gebratene Crevetten (BGD) | +12

mit gebratene Pouletbruststreifen | +10

Central-Salat serviert mit 200g Rindsfilet Royale (ohne Crevetten, ohne Pouletbruststreifen) | 62

Mittagsmenü

Bunter Blattsalat mit gekochtem Broccoli & Pilzcremesuppe

Fleisch-Menü
Rindfleisch-Lasagne
Tomatensauce | Basilikumpesto
Grana Padano
29

Pasta-Menü
Spaghetti Bolognese
Peterli | Grana Padano
26

Central-Menü
Gebratenes
Iberico-Schweinsfilet (ESP)
Kartoffelgratin | Mini-Rüebli
Kalbsjus
45

Fisch-Menü
Gebratenes Lachsfilet (NOR)
grüne Spargeln
Süsskartoffelpüree
Sauerampfer-Tomaten-Salsa
37

Vegetarisches Menü
Chili Sin Carne
Reis | Kräutersauerrahm
25

Central Rindstatar
Toast & Butter
35
mit Züri Frites anstelle Toast
+ 4

Panna Cotta
Erdbeere | Erdbeersauce
8

Waldbeersorbet
pro Kugel
6

Dunkles Schoggi-Mousse
Schlagrahm
8

Weinempfehlung

Döttinger Pinot Noir 2020 | AOC Aargau | Nauerweine

10cl 8.10 | 75cl 58