

---

## BUSINESS LUNCH

---

WOCHE VOM 14. AUGUST BIS 18. AUGUST 2017

Ein Hauptgericht oder ein MTG Klassiker  
inklusive einem kleinen Softgetränk und einer Kaffeespezialität

18 EUR

MONTAG

### SPANFERKELRÜCKEN

Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln,  
Kräuterrisotto, Rosmarinjus

### GNOCCHI

Rucola, Tomatenpesto, Ricotta,  
geröstete Pinienkerne

DIENSTAG

### DORADENFILET

lauwarmer Kartoffel-Bohnen-Salat, Frisee,  
Oliven-Vinaigrette

### PASTA

Pfifferlinge, Bauchspeck, Lauch,  
Kirschtomaten

MITTWOCH

### POULARDENBRUST

Tomatenpolenta, Grillgemüse,  
Perlzwiebeljus

### PASTA

Merguez, Paprika, Tomatensugo,  
Feta, Oliven

DONNERSTAG

### LAMMCHOPS AUS DEM X-OVEN

Fenchel, Parmesan-Kartoffelpüree,  
Thymianjus

### PASTA

Rinderstreifen, bunte Pilze, Thymian,  
Schmand

FREITAG

### MEERBARBE

Safran-Graupen, konfierte Tomaten,  
gegrillter Spargel, Limettenrahm

### PASTA

Garnelen, Passe-Pierre-Algen,  
Tomatenfond, Parmesan-Crisp



---

## MIDTOWN GRILL SALATBAR

---

Stellen Sie sich einen Salatteller nach Ihren Wünschen zusammen,  
inklusive einer Tagessuppe, einem kleinen Softgetränk und einer Kaffeespezialität

18 EUR

---

## VORSPEISEN

---

### CAESAR SALAT

Römersalat, Croutons,  
Parmesan, Caesar Dressing

8 EUR

### STEAK & TOMATE

100g Flank Steak, Tomaten,  
Grüner Salat

15 EUR

### MTG WEDGE SALAT

Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck,  
Roquefort-Dressing

9 EUR

### SOFTSHELL KREBS IM TEMPURAMANTEL

Gurke, Wakame, Chilli, Avocado

14 EUR

### CHOPPED SALAD

Salatherzen, Artischocken,  
Avocado, Mais, Kirschtomate,  
Karotte, Gurke, Gebratene Zwiebeln,  
Zitronendressing

11 EUR

### MTG MARKT SUPPE

Zubereitet aus den besten  
lokalen Zutaten.

Bitte Fragen Sie  
unser Servicepersonal.

6 EUR

---

## MTG KLASSIKER

---

### MINUTENSTEAK

Steak Fries,  
Tagesgemüse,  
Kräuterbutter

### RINDERBURGER

Brie, Feige,  
gebratene Zwiebel,  
Spinat, Tomate,  
Steak Fries

### LACHSWRAP

Gurke,  
Meerrettichcreme,  
Mangold, Sellerie,  
Tomate, Steak Fries

### MTG BURGER

Tomate, Eisberg,  
Speck, Cheddar,  
Steak Fries



---

USDA CHEFS EXCLUSIVE  
PREMIUM CHOICE BEEF

---

**FLANK STEAK**

ab 200g,  
14 EUR je 100g

**STRIPLOIN**

ab 200g,  
16 EUR je 100g

**TENDERLOIN**

ab 200g,  
24 EUR je 100g

**RIB EYE  
OHNE KNOCHEN**

ab 200g,  
16 EUR je 100g

---

WEITERES

---

**HALBES KIKOK HÄHNCHEN**

300g 19 EUR

**FILET MIGNON**

200g 25 EUR

**RIB EYE STEAK**

300g 28 EUR

**NEW YORK STRIP**

300g 28 EUR

**THUNFISCHSTEAK**

220g 23 EUR

**LACHSSTEAK**

220g 22 EUR

Wir servieren alle Steaks mit Kräuterbutter und Ginger Ale BBQ Zwiebeln  
und alle Meeresfrüchte mit Kräuterbutter und Zitrone.

---

BEILAGEN

---

**MTG HOUSE FRITTEN**

4 EUR

**MTG KARTOFFEL**

4 EUR

**KARTOFFELPÜREE**

4 EUR

**GEBRATENE DRILLINGE**

4 EUR

**GEBACKENE ZWIEBELRINGE**

4 EUR

**PARMESAN-RISOTTO**

4 EUR

**GRÜNE BOHNEN**

5 EUR

**SAUTIERTE PILZE**

5 EUR

**GRÜNER SPARGEL**

6 EUR

**GEGRILLTES GEMÜSE**

5 EUR

---

SAUCEN

---

**GRÜNER PFEFFER**

**HOLLANDAISE**

**BERNAISE**

**SOJA UND WASABI**

**ROTWEINJUS**

**CHAMPIGNON**

3 EUR pro Portion