
QUICK LUNCH

WOCHE VOM 11.JUNI BIS 15. JUNI 2018

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

18 EUR

MONTAG

KALBSRÜCKEN AUS DEM X-OVEN

Zitronenpfeffer, Karotten,
Petersilienpüree, Jús

GRAUPENRISOTTO

Rote Beete, Zander, Blattspinat

DIENSTAG

SCHWEINEFILET

Parmaschinken, Karottenpüree, gegrillter
Spargel, Rahmsauce

PASTA

Artischocken, Oliven, Rinderstreifen,
Parmesan, Tomate, Zwiebeln

MITTWOCH

WOLFSBARSCH

Fenchelsalat, Fregola, Safran, Spinat

PASTA

Hühnerstreifen, Broccoli, Cheddar,
Estragonrahm, Mandeln

DONNERSTAG

RUMPSTEAK AUS DEM X-OVEN

Mangold, Tomaten, bunte Wedges, Café
de Paris Sauce

TOMATENRISOTTO

Mozzarella, Fenchel, Basilikum

FREITAG

HÜHNCHENROULADE

Emmentaler, Spinat, Bulgur, wilder
Broccoli, Pfefferrahm

GNOCCHI

Champignons, Tomaten, Zucchini,
Ziegenkäse, Rucola

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1 EUR.

MTG KLASSIKER

MINUTENSTEAK

Steak Fries,
Tagesgemüse,
Kräuterbutter

RINDER BURGER

Cheddar, Zucchini,
Bacon, Eisberg,
Tomate, Avocado,
Steak Fries

WRAP

Crunchy Chicken,
Tomatencreme, Anti
Pasti, Fetakäse,
Eisberg, Tomate,
Steak Fries

MARRIOTT BURGER

Speck, Cheddar,
Tomate, Salat,
Gewürzgurke
Steak Fries



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



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