

# Lunch time

**Sellerieschaumsüppchen mit Birnenkonfit  
und gebackenem Gemüsestroh**

8,50 EUR

*Celery cream soup with pear confit  
and baked vegetable straw*  
D,E,K

**Gebratene Jakobsmuschel an winterlichem Blattsalat  
mit sautiertem Chicorée und marinierten Orangenfilets**

19,50 EUR

*Fried scallops on wintery leaf salad  
with sautéed witloof and marinated orange segments*  
B,H,J,L

**Grüne Bandnudeln mit Parmesanschaum  
und Streifen vom Parmaschinken**

9,50 EUR

*Green tagliatelle with parmesan foam and parma ham strips*  
A,D,F,I,K

**Schweinebraten auf Rahmspitzkohl mit Kräuterrisotto**

10,80 EUR

*Pork roast on cream pointed cabbage with herbs risotto*  
D,2,3

**Pangasius in Eihülle mit Spaghetti und Tomatenragout**

11,80 EUR

*Pangasius in eggcoat with spaghetti and tomato ragout*  
2,5,D,H

**Variation von der Valrhona Schokolade**

8,50 EUR

*Variation of the Valrhona chocolate*  
A,B,D,F,I,K