

# Lunch time

<b>Sellerieschaumsüppchen mit Birnenchutney und Zimt-Croutons</b> <i>Celery foam soup with pear chutney and cinnamon croutons</i> D,E,F,I,K	<b>6,50 EUR</b>
<b>Rotkohlsalat und Apfelp Carpaccio mit geräucherter Entenbrust und Granatapfelkernen</b> <i>Red cabbage salad on apple carpaccio with smoked duck breast and pomegranate cores</i>	<b>13,50 EUR</b>
<b>Grüne Tagliatelle mit gebratener Hähnchenbrust, Cherry-Tomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan</b> <i>Green tagliatelle with roasted chicken breast, cherry tomatoes, pine nuts and scrambled parmesan</i> D,E,F,I,K	<b>11,50 EUR</b>
<b>Hausgemachte Pizza mit Thunfisch, Zwiebeln und schwarzen Oliven</b> <i>Home-made pizza with tuna, onions and black olives</i> A,D,E,G,H,I,K	<b>12,50 EUR</b>
<b>Zarte Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen</b> <i>Delicate goose leg with home-made red cabbage, kale and potato dumplings</i> A,D,E,F,G,I,K	<b>24,50 EUR</b>
<b>Gebratenes Rindfleisch mit knackigem Gemüse und Duftreis</b> <i>Roasted beef with crunchy vegetables and fragrant rice</i> B,D,E	<b>14,50 EUR</b>
<b>Lebkuchen Tiramisu</b> <i>Gingerbread tiramisu</i> A,B,D,F,K	<b>7,50 EUR</b>