

Frühlingskarte

Nr. 90 Bärlauch-Crèmesuppe mit Schmand ^{g, j, 6}

Wild garlic cream soup with sour cream

€ 6,00

Nr. 91 Gebratene grüne Heringe mit Kräuterschmand,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und gemischtem Salat ^{5, a, d, i}

Roasted fresh herring with sour cream,
fried potatoes with bacon and onions and leaf salad

€ 15,00

Nr. 92 Kalbsleber „Berliner Art“ mit glasierten Äpfeln,
geschmorten Zwiebeln und Kartoffelstampf ^{6, a, g}

Calve´s liver Berlin style with glazed apples, braised onions and mashed potatoes

€ 17,80

Nr. 93 Filet vom Steinbeißer auf Frühlingsgemüse
mit Bärlauch-Sauce und kleinen Kartoffeln ^{a, d, g, j, n}

Catfish fillet with vegetables, wild garlic sauce and small potatoes

€ 17,80

Nr. 94 Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Rind in Rahmsauce mit Champignons,
Gurke, Rote Bete dazu Kartoffelrösti ^{2, 6, a, g}

Sliced beef Stroganoff in cream sauce with mushrooms, cucumber,
beetroot and grated fried potatoes

€ 22,50

Nr. 95 Panna cotta von der Tonka-Bohne mit Mango-Sauce ^g

Panna cotta of Tonka bean with mango sauce

€ 7,70

