

## ***Der Frühling lässt grüßen***

<i>492</i>	<i>Anti-Pasti-Teller mit Baguette auf Rucola Salat</i>	<i>10,50 €</i>
<i>738</i>	<i>Kleine Kartoffeln in der Schale, Champignons Frühlingsgemüse in Rahm mit Käse gratiniert</i>	<i>12,50 €</i>
<i>470</i>	<i>Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Rote Beete Ecken aus der Pfanne, Salzkartoffeln</i>	<i>12,50 €</i>
<i>468</i>	<i>Tafelspitz mit Saisongemüse, Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>559</i>	<i>Hähnchenbrust in der Vitalkruste mit Möhren-Zucchini-Gemüse, Röstinchen</i>	<i>16,50 €</i>
<i>598</i>	<i>Spargel-Cordon bleu, Petersiliensoße, kl. Kartoffeln in der Schale</i>	<i>16,50 €</i>
<i>674</i>	<i>Weidekalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree</i>	<i>18,50 €</i>
<i>760</i>	<i>Zwei Schweinemedallions mit Erbsen, Schinkenwürfel, Karottenscheiben, Parmesansoße, Röstinchen</i>	<i>18,50 €</i>
<i>86</i>	<i>Rindergeschnetzeltes mit Champignons, in Cognac-Sahnesoße, Spätzle, Salat</i>	<i>22,50 €</i>
<i>187</i>	<i>Kalbsschnitzel mit Schnittlauchsoße Frühlingsgemüse, kl.Kartoffeln in der Schale</i>	<i>22,50 €</i>
<i>458</i>	<i>Lammmedallions im Kräutermantel, Madeirasoße, Grill-Pfannengemüse, Kürbiskernrösties</i>	<i>22,50 €</i>