

# Unsere Hauptgerichte im Sommer

(ab 12.00 Uhr)

- Gazpacho nach Bauernart*<sup>a</sup> (veg) 9,50 €  
Cherrytomaten, Gemüse, Knoblauch, Tomatenbrot  
(kalt serviert)
- Gefüllte Tomaten mit Quinoa und Käse in hausgemachter Tomatensauce mit Wildreis*<sup>a</sup> (veg) 19,50 €  
Fleischtomaten, Quinoa, Zucchini, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Petersilie, Cheddar, Wildreis
- Königsberger Klopse „original“*<sup>a,c,j</sup> 21,00 €  
Kalbfleischklopse mit Kapernsauce und Kartoffeln
- Entrecote mit Pfifferlingen*<sup>g</sup> 25,50 €  
Entrecote gegrillt, Pfifferlinge, Sahnesauce  
kleine Kartoffeln
- Trío vom bayrischen Leberkäse mit Spiegelei*<sup>8,c,g</sup> 19,50 €  
Dreierlei Sorten Leberkäse, Rettich, Rösti, süßer Senf, Spiegelei  
(hergestellt von der Landfleischerei Schiessl in Bayern)
- Lachssteak mit Mangold*<sup>d</sup> 24,00 €  
auf Mangoldbett, gebratene Mangoldstengel, kleine Kartoffeln
- Caprese „Baier“ mit Tomatenvariation*<sup>g</sup> (veg) 19,50 €  
Verschiedene alte Tomatensorten, Büffelmozzarella,  
rotes Basilikum, Zwiebeln, Salzflocken

*Wir verwenden ausschliesslich Tomaten vom Tomatenbauer Horst Siegeris aus Glindow.  
Es sind alte Tomatensorten, unter besten Bedingungen in reiner Handarbeit angebaut.  
Auch unser Gemüse kommt von diesem Hof.*