

Einsteins Mittagessen

Alle diese Menüs erhalten Sie von Montag - Freitag (nicht an Feiertagen) von 11.30 - 14.30 Uhr

14. - 18. Januar 2019

Suppentopf:

Altdeutsche Erbsensuppe

mit- oder ohne- Speck

Tasse 3.50 Pot 5.50

Schwäbischer Gaisburger Marsch

klare Rinderbrühe aus BIO-Tafelspitz
mit Rindfleisch, Spätzle, Kartoffeln
und Röstzwiebeln

Portion 9.50

Vegetarisches:

14 Schwäbische Linsen 8.40

und frische Spätzle

15 Extra: dazu ein paar Landschwein-Wienerle +3.50

19 Schwäbische Spinat-Käsespätzle 9.00

frische Spätzle mit Blattspinat, Emmentaler,
Gorgonzola, und einem Schuß Sahne

20 Spanische Kartoffel-Tortilla 9.00

Kartoffel-Omelette, an buntem Salat

21 Indisches Mango-Gemüse-Curry 9.50

an Basmati-Reis mit gerösteten Mandeln

22 Mediterranes Tomaten-Rahm-Gemüse 9.90

auf frischen Tagliatelle Nudeln

Fleisch / Fisch:

44 Schnitzel paniert 12.90

vom Landschwein-Rücken aus kontrollierter Aufzucht
dazu Pommes und schwäbischer Beilagensalat

45 Indisches Mango-Chicken-Curry 13.90

mit knackigem Gemüse in Mango-Curry-Sauce
an Basmati-Reis mit gerösteten Mandeln

47 Wildschwein „toskanisch“ 14.50

von unserem Jäger aus heimischer Jagd
Wildschwein in Rotweinsauce mit Oliven
dazu Rosmarin-Kartoffeln

53 Steak Parisienne 17.90

Black Angus Rindersteak (prime rib) vom Grill
an hausgemachter „Café de Paris“- Butter
grünen Speck-Böhnchen und Pommes Frites

65 Kabeljau-Filet paniert und gebacken 13.90

an hausgemachter Sauce Remouade
Kartoffelsalat und Blattsalaten mit Joghurt-Dill-Dressing

Plus:

Bunter Salatteller 8.20

mit knackigen Marktsalaten,
Kartoffelsalat und gekochtem Ei,
dazu ein Baguette

Kleiner Beilagensalat

zu Ihrem Mittagessen + 1.90

Tasse Espresso

nach dem Mittagessen + 1.00

Unser Versprechen:

*Wir bereiten alle unsere Speisen
aus hochwertigen, frischen Zutaten
zu.*

*Wir verzichten generell auf künstliche
Geschmacksverstärker, verwenden
- soweit möglich - kein Palmfett, und
verwenden regionale Produkte, wo
es uns möglich ist.*

*Wir verarbeiten ausschließlich
Fleisch aus kontrollierter Aufzucht
(teilweise mit Bio-Zertifikat)*

*Unsere frischen Freiland-Eier
beziehen wir seit 20 Jahren von
einem regionalen Erzeuger und
unsere Kartoffeln werden nahe
Nersingen angebaut.*

*Wir führen eine offene Küche -
gerne zeigen wir Ihnen auch, wie
wir arbeiten (nicht möglich während
Hochbetrieb).*

*Wenn Ihnen das alles auch wichtig ist:
Herzlich willkommen in*

Einsteins

internationaler

Frischküche

am

Do. 14. Februar

ist wieder

Valentinstag !

Traditionell bieten wir Ihnen an
diesem Abend - in ungezwungener
Atmosphäre bei Kerzenlicht - unsere
berühmte

**Valentins-Spezialkarte mit
aphrodisierenden Speisen**

Reservieren Sie Ihren Tisch direkt vor Ort
oder unter 0731 25661