

**Schwäbische Kartoffelsuppe**

mit gebratenen Champignons

Tasse 3.50

Pot 5.90

**Bunter Mittag-Salatteller 8.20**mit knackigen Marktsalaten,  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
und gekochtem Ei, dazu ein Baguette**Vegetarisches:****14 Schwäbische Linsen 8.40**

und frische Spätzle

**15 Extra: dazu ein paar Landschwein-Wienerle +3.60****20 Spanisches Ofengemüse 8.90**Buntes mediterranes Gemüse und Kartoffeln  
mit Olivenöl, frischen Kräutern, Oliven  
und mildem Fetakäse - aus dem Backrohr**25 Dänischer Käse-Nudel-Auflauf 9.90**Bandnudeln mit Porree, Sauerrahm  
und Käse überbacken, dazu bunter Beilagensalat**27 Französisches Crepes 10.80**gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen  
und Feta Käse, dazu ein Beilagensalat**30 Indisches Ananas Curry 11.90**frisches Wok-Gemüse in Ananas-Cocos-Curry  
dazu Basmati-Reis mit Mandeln**Fleisch / Fisch:****50 Holsteiner Bauernfrühstück 10.90**Deftige Pfanne mit Kasseler, Schweinefilet, Kartoffeln  
Zwiebeln und Gürkchen, mit Schnittlauch-Ei überbacken  
dazu Blattsalate**54 Indisches Ananas Curry Hähnchen 13.90**mit knackigem Wok-Gemüse in Ananas-Cocos-Curry  
dazu Basmati-Reis mit Mandeln**58 Italienisches „Parmigiana“ 14.90**paniertes Landschwein-Schnitzel  
mit Schinken und Käse in Tomatensoße gratiniert  
dazu Pommes Frites, italienischer Beilagensalat**60 Chingiale a'la Maremma 15.90**Wildschwein (aus heimischer Jagd)  
in toskanischer Rotweinsoße mit Tomate und Oliven  
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Blattsalate**85 Tagliatelle al Salmone 13.90**Frische Tagliatelle Nudeln mit Filetstücken vom  
frischen Thunfisch, mit Cherry-Tomate, Chili und Limette**Plus\*:**ergänzen Sie Ihr Mittags-Menü  
nach Ihren Wünschen**Kleiner Beilagensalat**

zu Ihrem Mittagessen + 1.90

**Tasse Espresso**

nach dem Mittagessen + 1.00

\* erhältlich nur in Verbindung mit einem Mittags-Menü !

**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  
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**