

Einsteins grüne Küche

Tagesmenü - Karte

Aperitif:

unsere aktuelle Neu-Kreation:
Erfrischend, fruchtig, dezent herb.

Pfirsich Sprizz 7.50
Prosecco, Peachtree, Peach, Rosmarin

Lillet „Capri“ 7.50
Pfirsich, Lillet, Eis, Nektarine, Rosmarin

Pesca „Capri“ (alkoholfrei) 5.00
Pfirsich, Eis, Nektarine, Rosmarin

Kürbiscreme-Suppe (vegetarisch) Tasse 4.90 Pot 8.50
Sahnehaube (vegan: Cocossahne) • Kürbiskerne • Kürbiskernöl

Cesar Salad (vegetarisch) 11.90
knackige Romana-Salate • Möhren-Flakes •
Parmesan-Flakes • Croutons • Caesar Dressing
Extra: mit ge gegrillten Hähnchenstreifen +3.90

Salatbowl Narbonne (vegetarisch) 13.50
Ziegenkäse angebraten • karamelisiert • Brat-Apfel •
Pinienkerne • Blattsalate • Himbeer-Dressing • Baguette

Indisches Khorma (vegan) 13.90
Wok-Gemüse • Mandel-Khorma-Sauce • Basmati Reis
Extra: mit ge gegrillten Hähnchenstreifen +4.90

Zitronen-Safran-Risotto (vegetarisch) 16.50
Arobli-Reis • Zitrone • Safran • Parmesan (vegan: Mandeln)
• Mango-Melonen-Kürbis Gemüse
Extra: dazu ein Lachsfiletsteak mit Pistazienkruste +9.50

Hirtenkäse paniert (vegetarisch) 15.90
Kartoffel-Wedges • Tzatziki ohne Knoblauch •
griechischer Bauernsalat mit Feta-Crumbles

Griech. Souflaki Spieße 16.90
Kartoffel-Wedges • Tzatziki ohne Knoblauch •
griechischer Bauernsalat mit Feta-Crumbles

Wildschwein-Pfeffer 18.90
handgeschnitten • Rotwein-Rahmsoße •
Preiselbeeren • frische Spätzle • Blattsalate

Knusper-Hähnchensteak 16.90
Kürbiskern-Panade • knusprig gebacken •
Wilde Kartoffeln • Sourcream • Zitrone

Mittags-Angebote

Folgende „Mittags-Angebote“ sind nur
bestellbar von Mo - Fr 11.30 - 14.00 Uhr
(nicht an Sonn- und Feiertagen)

Tafelwasser 0,2l Glas 1.50
mit/ohne Kohlensäure

Espresso 1.50

kleiner Teller Blattsalate 2.90

kleine bunte Beilagensalate 3.90

Alle Speisen auch zum mitnehmen !

Unsere Garantie:

Wir bereiten unsere Speisen aus frischen,
hochwertigen Zutaten zu. Dabei verzichten
wir generell auf Geschmacksverstärker und
verwenden möglichst regionale Produkte.

Unser Fleisch stammt aus kontrollierter
Aufzucht, Hähnchen beziehen wir direkt von
der schwäbischen Alb, unsere Freiland-Eier
vom Erzeuger in Erbach, die Kartoffeln aus
Nersingen, den Sennerkäse aus dem Allgäu.

Wir führen eine offene Küche:
Gerne zeigen wir Ihnen direkt, wie wir ar-
beiten (nicht möglich während Hochbetrieb)

Wenn auch Ihnen das wichtig ist:
Herzlich willkommen in

Einsteins grüner Küche

www.cafeeinstein.de instagram: #einsteinulm