

Schwäbische „gebrannte“ Griessuppe Tasse 3.50
mit frischen Kräuter und Ei Teller 5.50

Bunter Mittag-Salatteller 8.50
mit knackigen Marktsalaten, unserem Kartoffelsalat
und gekochtem Ei, dazu ein Baguette

Vegetarisches:

- 15 Frische Kartoffel-Rösti 8.50**
an Pfannengemüse in Schnittlauch-Sahne
- 17 Spaghetti Pesto Rosso 8.80**
in roter Kräuter-Pesto (vegan)
- 20 Gnocchi al Sorrentina 9.00**
in Tomatensoße mit Mozzarella-Stiften und Rucola
- 27 Ganze Champignons 10.90**
in Parmesan-Rahmsoße
an Barlauch-Knödeln, dazu Blattsalate
- 30 Risotto Aoste 11.90**
mit Steinpilzen, grünem Gemüse
und Pinienkernen

Fleisch / Fisch:

- 51 Spaghetti pesto e pollo 12.90**
Spaghetti in roter Pesto-Soße
mit Hähnchenstreifen (Hähnchen vom Dangelhof/Altheim)
- 55 Schwäbische „saure Kalbsleber“ 13.90**
geschnetzelt - in säuerlicher Bratensoße
dazu Kartoffelpüree und Blattsalate
- 58 Bistecca Sorrentina 14.90**
dünne Schnitzelchen in Weisswein-Soße
mit Tomate/Mozzarella gratiniert
dazu Butter-Spaghetti, italienischer Beilagensalat
- 66 Rindersteak mit Pilzen 18.90**
mit frischen Champignons in Käserahm
dazu Kartoffel-Rösti und Beilagensalat
- 89 Helgoländer Edelfisch-Pfanne 15.90**
3 Edelfische, Bandnudeln und knackiges Gemüse
mit Champignons, Dill und Sauce Hollandaise
- aus der Pfanne, dazu Blattsalate

Plus*:

ergänzen Sie Ihr Mittags-Menü
nach Ihren Wünschen

Tomaten-Bruschetta
zwei Brotscheiben
mit Tomate, Olivenöl und
Basilikum auf Rucola + 1.90

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.
Frische Freiland-Eier erhalten wir
seit 20 Jahren 2x die Woche von
einem regionalen Erzeuger, und
unsere Kartoffeln z.B. werden
nahe Nersingen angebaut.*

*Wir führen eine offenen Küche:
Geme zeigen wir Ihnen direkt,
wie wir arbeiten.*

(nicht möglich während Hochbetrieb).

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

Einsteins
*internationaler
Frischküche*