



DIE EINMACHEREI

FEINE RESTAURANTKÜCHE IM EINMACHGLAS

„Treffen Sie Ihre Auswahl und erleben in nur wenigen Minuten wahre Genussmomente“

PREISLISTE FÜR FRÜHJAHR / SOMMER 2024

STÄRKENDE BRÜHEN

Gemüse-Kraftsuppe „Dr. Barbara Berling“ (380 ml /€ 11,20)

Kräftige Suppenbrühe vom Rind (605 ml /€ 8,50)

Kräftige Suppenbrühe vom Huhn (605 ml /€ 8,50)

CREMIGE SUPPEN

Bretonische Fischsuppe mit Kaisergranat (350 ml /€ 7,50)

Bärlauchcremesuppe mit Champignons (350 ml /€ 6,80)

Blumenkohl-Curry-Suppe mit Kokos (350 ml /€ 6,80)

Grüne Erbsensuppe mit Minze (350 ml /€ 6,80)

Fenchelsuppe mit Safran (350 ml /€ 7,20)

Grüne Currysuppe mit Zitronengras und Galgant (350 ml /€ 6,80)

Kalte Sommer-Gemüsesuppe mit Granatapfel (350 ml /€ 6,80)

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen (350 ml /€ 6,80)

Kohlrabisuppe mit Shiitake Pilzen (350 ml /€ 6,80)

Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokos (350 ml /€ 6,80)

Rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln (350 ml /€ 6,80)

Spargelcremesuppe mit Orange (350 ml /€ 6,80)

Tomatensuppe mit Birne und Wacholder (350 ml /€ 6,80)

HERZHAFTE EINTÖPFE

Berglinseneintopf mit Aceto balsamico und Thymian (380 ml/€ 7,20)

Gulaschsuppe mit Gewürzbutter (380 ml /€ 7,50)

Kartoffel-Paprikagulasch mit Gremolata (400 ml /€ 7,20)

Kartoffel-Kraut-Topf mit Tomaten und Olivenöl (380 ml /€ 7,20)

Kartoffel-Senf-Eintopf mit Liebstöckel (380 ml /€ 7,20)

Leberknödelsuppe mit Majoran und Petersilie (360 ml /€ 7,20)

Linsengemüse-Chili mit Kakao (380 ml/€ 7,20)

Weißer Bohneneintopf mit Auberginen (380 ml/€ 7,50)

HAUPTGERICHTE

Huhn mit Thaicurrysauce, Mango und Limette (305ml /€ 13,50)

Huhn mit Zitronensauce (305 ml /€ 13,50)

Kalbsrahmgulasch mit Salbei (305 ml /€ 13,50)

Kalbstafelspitz mit Rosé Proseccosauce (305 ml /€ 13,95)

Königsberger Klopse mit feiner Kapernsauce (390 ml /€ 13,95)

Lammgulasch mit Rosmarin und schwarzen Oliven (305 ml /€ 13,50)

Naturtofu mit Erdnuss-Kokos-Sauce und Paprika (370 ml /€ 10,95)

Gerösteter Oktopus mit Chili und Knoblauch (305 ml /€ 13,50)

Ossobuco mit Petersilie und Zitrone (300 ml/€ 13,95)

Pute mit Bananen-Currysauce (340 ml /€ 13,80)

Rinderbacken mit Lorbeer, Piment und Holunder (330 ml /€ 13,80)

Rindergulasch mit Zitrone, Majoran und Knoblauch (340 ml /€ 13,50)

Rindergulasch mit Zitrone, Majoran und Knoblauch (660 ml /€ 25,00)

Rinderrouladen mit Speck, Essiggurken und Senfsauce (380 ml /€ 14,95)

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce (360 ml /€ 14,50)

Sauerbraten mit getrockneten Kirschen (350 ml /€ 14,50)

Schaschlik mit würziger Tomaten-Currysauce (350 ml /€ 11,50)



Gutes aus dem Glas





DIE EINMACHEREI

FEINE RESTAURANTKÜCHE IM EINMACHGLAS

„Treffen Sie Ihre Auswahl und erleben in nur wenigen Minuten wahre Genussmomente“

PREISLISTE FÜR FRÜHJAHR / SOMMER 2024

SAUCEN

- Bolognese mit Möhren, Sellerie und frischem Parmesan (305 ml /€ 9,95)
- Bolognese mit Möhren, Sellerie und frischem Parmesan (605ml /€ 18,60)
- Erdnuss-Kokos-Sauce (350 ml/€ 9,20)
- Gemüse-Kraftbolognese mit gepufften Sonnenblumenkernen (305 ml /€ 9,95)
- Gemüse-Kraftbolognese mit gepufften Sonnenblumenkernen (605 ml /€ 18,60)
- Kalbsrahmsauce mit Salbei (200 ml/€ 5,80)
- Knödelsauce mit Zitrone und Majoran (350 ml/€ 9,20)
- Ratatouillesauce mit Rosmarin und Thymian (400 ml /€ 9,95)
- Scharfe Thai-Curry-Sauce (350 ml /€ 9,20)
- Tomatensauce mit Basilikum und Oregano (305 ml /€ 6,80)
- Tomatensauce mit Basilikum und Oregano (605 ml /€ 12,50)

WÜRZIGE BROTAUFSTRICHE

- Belugalinsenaufstrich mit Majoran und Senf (200g/€ 7,50)
- Leberwurst mit Vanille und Piment (200 g/€ 7,50)

SÜSSES

- Beerengrütze mit Kirschen, Ingwer und Vanille (200 ml /€ 6,20)
- Bratapfelkompott mit Vanille und Zimt (300 ml /€ 6,80)
- Panna cotta mit Zitronengras und Limette (150 g/€ 5,50)
- Saftiger Kaffee-Schoko-Kuchen (100 g/€ 5,50)

FRUCHTAUFSTRICH

- Erdbeere mit Rhabarber und Limette (200 g/€ 6,20)
- Wachauer Marille mit Vanille und Zitrone (200 g/€ 6,20)
- Reine Claude mit Vanille und Zitrone (200 g/€ 6,20)
- Birne-Meerrettich zu Käse (200 g/€ 6,20)

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



Gutes aus dem Glas

