

Vorspeisen & Suppen

Hausgebeizter Caipirinha Lachs an Gurken-Spaghetti
gegrillter Avocado und Avocado-Sorbet 13,90

Carpaccio vom Weiderind an Rucola, altem Balsamico, Wachtel-Ei
und gehobeltem Parmesan 13,90

Im Teigmantel gebackener Ziegenfrischkäse und Sesam
an verschiedenen Baby-Salaten, Himbeervinaigrette & Pistazien 13,90

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle
feinem Wurzelgemüse und gerösteten Zwiebeln 6,50

Weißweinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2017er Shamaris „Grillo“ IGT trocken
Weingut Cusumano, Sizilien
0,1l 3,60 0,2l 7,00 0,75l 25,00

Rotweinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2017er „Germoglio“ Sangiovese Rosso Toscana IGT trocken,
Weingut Le Filigare
0,1l 3,80 0,2l 7,50 0,75l 26,50

Hauptgerichte

Mit Walnuss und Feige gefüllte Ravioli
an feiner Gorgonzola-Sauce mit gebratenen Datteln und Feigen 18,50

Zart gebratenes Rumpsteak mit feinen Rösti-Pommes Frites
gegrillten Artischocken und Tomaten
und hausgemachter Kräuterbutter 23,50

Einhorn-Klassiker

Zwiebelrostbraten 220g an feiner Rotweinsauce
und Röstkartoffeln 20,80

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Rahmsauce, gebratenen Waldpilzen und hausgemachten
Spätzle 18,50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites
und Preiselbeeren 20,80

„Unser Rinderfilet 200g“ „saftig und zart“ gegrillt
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 28,00

Salate & Burger

„Einhorn Salat Mediterran“
mit sommerlichen Blattsalaten, Ziegenkäse,
King Oliven, bunten Tomaten mit Büffelmozzarella, kaltem Grillgemüse
und feinstem Balsamicodressing 13,90

- mit 200g Rinderfilet + 14,50
- mit Perlhuhnbrust + 10,50
- mit 4 Riesengarnelen (ausgelöst) + 12,00

„Einhorns Dry Aged Burger“
mit reifem Cheddar, krossem Bacon,
verpackt in luftigem Brioche Brötchen und Pommes Frites 16,90

Aperitifempfehlung

0,1l Prosecco Limoncello und Basilikum 6,50
0,33l Birra Menebrea La 150 Bionda - extrem gutes Lager Bier 3,50

Vorspeisen

„Antipasti“

Feinster Parmaschinken von S. Ilario 24 Monate, Trüffelsalami,
bunte Tomaten mit Mini-Mozzarella, King Oliven, Bruschetta
gebratene Artischocken 24 Monate gereiftem Parmesan
mit Trüffelhonig 13,80

„Vitello Tonnato“

Sous Vide gegartes Kalbfleisch an feiner Thunfisch-Kapern-Sauce
Gelbflossen-Thunfisch und Meersalz 14,50

„Spaghetti Vongole in leckerer Weißweinsauce
Tomatenstückchen und frischen Basilikum 10,50

Hauptgerichte

„**Parpadelle**“ an feinem Kalbs-Ragout und Wildem Brokkoli 15,50

„**Pachheri**“ an feinem Kirschtomaten-Sugo, Rucola, gegrillten
Auberginenwürfel & feinstem Ricotta abgerundet mit fruchtigem
Olivenöl 14,90

„**Linguine**“ an hausgemachtem Basilikum-Pesto, Kirschtomaten,
gebratenen Riesengarnelen und Limonen-Abrieb 18,90

„**Ravioli**“ mit Wolfsbarsch gefüllt an Safran-Limon-Sauce
an mediterranem Gemüse 18,50

Trüffel-Focaccia Einhorn Style 17,90

„**Branzino**“ gegrillte Wolfsbarschfilets mit Rosmarin und Olivenöl
an Blattspinat und Kartoffelwürfel 27,90

Feines Kalbs Osso Bucco
an feiner Salbei-Sauce Blattspinat und Kartoffelwürfel 24,50