

Vorspeisen & Suppen

Hausgebeizter King Ora Lachs an Keltenhof Salaten,
Sherry-Vinaigrette und gegrillte Avocado 13,90

Carpaccio vom Weiderind an Rucola, altem Balsamico, Wachtelei
und gehobeltem Parmesan 13,90

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,90

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

Crèmesüppchen vom Hokkaido-Kürbis 6,00
mit gebratener Jakobsmuschel 9,00

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2016er Neipperger Schlossberg Weißburgunder
Großes Gewächs trocken,
Weingut des Grafen Neippergs, Schwaigern
0,1l 5,50 0,2l 11,00 0,75l 39,00

Trüffel Spezial

Frische Bandnudeln in feiner Buttersauce zubereitet
und im 24 Monate altem Parmesan Reggiano vollendet
Als Vorspeise 12,50 als Hauptgang 18,50

Feiner Rahmspinat mit gebratenem Spiegelei
Als Vorspeise 14,00 als Hauptgang 20,00

Serviert werden 2g Wintertrüffel.
Nachschlag auf Wunsch
Pro Gramm Piemonteser Wintertrüffel 3,80

Ab jetzt wird's **WILD**

Rosa gebratener Rehrücken
an Preiselbeersauce, gebratenen Waldpilzen,
hausgemachten Spätzle und Mini-Birne
33,50

Saftiger Wildschweinbraten
an feiner Lembergersauce, Rosenkohl
und hausgemachten Spätzle und Mini-Birne
23,50

Feines Hirschgulasch an Wirsinggemüse,
hausgemachten Serviettenknödel und Mini Birne
22,00

Ofenfrische, knusprige halbe Ente (ausgelöst)
an Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl und feiner Entenjus
22,50

Weinempfehlung zu Wildgerichten

2015er Lemberger Private Reserve trocken
Weingut Eberbach-Schäfer, Laufen

0,1l 5,50 0,2l 11,00 0,75l 35,00

Ab 2 Personen

“Chateaubriand”

Feinstes Rinderfilet am Stück - zart rosa gebraten -
an Marktgemüse, bunten Kartoffeln
Portweinjus und getrüffelter Sauce Bernaise

Preis für 2 Personen 70,00

Einhorn-Klassiker

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

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites
und Preiselbeeren 20,50

Zwiebelrostbraten 220g an feiner Rotweinsauce
und Röstkartoffeln 20,50

„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
sowie Safran-Limonen-Tomaten-Frischkäse 16,90

- mit 200g Rinderfilet 26,90
- mit Perlhuhnbrust 19,50
- mit 4 Riesengarnelen (ausgelöst) 19,50

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

„Einhorns Yellow-Tuna Burger“
an Sesam-Kruste gegrillter Gelbflossen-Thunfisch
im Vollkorn-Mais-Brötchen an feinsten Steak-Tatar-Sauce
saftigen Tomaten, Gurken und Salaten sowie knackigen Soja-Sprossen
dazu servieren hauchdünne Süßkartoffel-Pommes Frites und Wasabi
Mayonnaise 22,50

Aperitifempfehlung

0,2l GINSTR mit Thomas Henry Tonic und Rosmarin 9,50
Ausgezeichnet als Bester Gin der Welt!

Empfehlungen des Monats

Vorspeisen

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse
auf Blattsalaten, warmen Kirschtomaten
und Balsamicovinaigrette 14,50

Feine Alblinsen mit Kartoffelschaum und Wintertrüffel 14,50

Asiatisch, mariniertes Tatar vom maledivischen Gelbflossen Thunfisch
an Avocado und Süßkartoffel-Stroh 15,50

Ab 2 Personen kreieren wir Ihnen gerne eine feine
Fischvorspeisenplatte mit leckeren Überraschungen!
pro Person 17,90

Herbst-Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2011er Château La Gorce trocken
Medoc, Bordeaux, Frankreich
0,1l 4,80 0,2l 9,60 0,75l 33,00

Hauptgerichte

Fangfrischer Seeteufel aus der Bretagne
auf Ratatouille-Gemüse und feinen Nudeln 27,90

In Lemberger geschmorte Kalbsbäckchen
an cremiger Polenta und getrüffeltem Wirsing 22,50

Feine Rote Beete Ravioli an Salbei-Butter
gebratenem Thaispargel gerösteten Walnüssen und Pistazien
und mildem Ziegenfrischkäse 17,90