

Empfehlungen des Monats

Aperitif

0,1l Rosé Prosecco 5,90

Vorspeisen

Dreierlei vom bunten Blumenkohl
-frittiert, püriert und flüssig- 10,00
mit gebratenem Wachtelbrüstchen 14,00

Variation aus Rotem Mangold, Flowersprouts,
schwarzem Knoblauch und Wachtelei 10,00
mit gebratenen Riesengarnelen 14,00

Maronencremesüppchen mit Piemonteser Wintertrüffel 9,90

Ab 2 Personen kreieren wir Ihnen gerne eine feine Vorspeisenvariation
mit leckeren Überraschungen! Pro Person 16,90

Hauptgerichte

Variation aus rotem Mangold, Spinatgratin, schwarzem Knoblauch
und Flowersprouts 18,00
mit 150g Sous Vide gegartem Kalbsfilet 27,90

Variation vom bunten Blumenkohl
wildem Reis und Kokos-Curry-Limonen-Sauce 18,00
mit sanft gebratenem fangfrischem Skrei 27,90

Weißweinempfehlung:

2016er Hochheimer Hölle Riesling Kabinett trocken
Weingut Künstler, Reinghau

0,1l. 4,90

0,7l 33,00

Einhorn-Klassiker

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Weiderind
mit feinstem Olivenöl, Zitrone und schwarzem Pfeffer
an Rucola, altem Balsamico und gehobeltem Parmesan 13,50

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Kalbsmaultäschle,
Gemüsejulienne und gedünsteten Zwiebeln 5,90

Mit Pesto gratinierter Ziegenkäse auf Pumpernickel an Keltenhof Salat
und Himbeervinaigrette 13,50

Hauptgänge

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Champignonrahmsauce
17,90 / kleine Portion 14,40

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken und Preiselbeeren
20,50 / kleine Portion 16,90

Zwiebelrostbraten an feiner Rotweinsauce
220g 19,80 / 150g 16,30

Wählen Sie zu unseren Klassikern Ihre Wunsch-Beilage aus:

Pommes Frites, hausgemachte Spätzle,
Röstkartoffeln oder Einhorn's Gartengemüse.
(eine Beilage ist inklusive)
Jede weitere Beilage 2,90

Rotweinempfehlung:

2011er Chianti Classico Riserva trocken
Weingut Scopetto, Toskana, Italien

01,l 4,90

0,7l 33,00

„Unser Rinderfilet“

saftig und zart“ gegrillt

Mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 27,90

Pasta, Salate & Einhorn Burger

Spaghetti an Tomatensugo,
gebratenen Riesengarnelen
und mediterranem Gemüse 17,90

Frische Tagliatelle in feiner Buttersauce
- mit 36 Monate altem Parmesan abgerundet -
und Piemonteser Wintertrüffel 17,90

„Einhorn Salat“
- verschiedene Blattsalate vom Keltenhof
mit mediterranem Gemüse, Parmesan, Kirschtomaten
und feinstem Joghurt-Dressing, dazu servieren wir Ihnen gerne:

- mit marinierten Rinderstreifen 16,90
- Polentaplätzchen und gebratenen Champignons 14,90

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot.

„Einhorns Dry Aged Burger“ mit reifem Cheddar, krossem Bacon,
verpackt in luftigem Brioche Brötchen und
Pommes Frites „Connesieurs“ extra dick und mit Schale
17,90

„Einhorns Fisch-Deluxe Burger“
In Panko paniertes Steinbeisserfilet an Gurken-Dill-Crème
feinen Nordseekrabben und schwarzem Sesam Brötchen
dazu Süßkartoffel-Pommes Frites
und Wasabi-Limonen-Mayonnaise
17,90