

Vorspeisen & Suppen

Karamelisierter Ziegenfrischkäse an Keltenhof Salaten
und Himbeervinaigrette und karamellisierten Walnüssen 13,50

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 5,90

Pfifferlingscrèmesuppe mit gebratener Riesengarnele 9,00
Ohne Riesengarnele 6,00

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2017er Rosé Saignée trocken,
Weingut Hirsch, Leingarten

0,1l 3,50 0,2l 7,00 0,75l 24,50

Magnumflasche 1,5l 50,00

Liebe Gäste,
auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen wieder unser beliebtes **BBQ Buffet** mit
vielen leckeren Fleisch-, Fisch-, und vegetarischen Variationen an.

Wann: Donnerstag, 16.08.2018 & 23.08.2018 von 18.00 bis 22.00 Uhr
(bei Schlechtwetter entfällt das Event).

Preis: 39,90 Euro pro Person (ohne Dessert).
Wir bitten um Tischreservierung.

Alles um den Pfifferling

Rosa gebratenes Rumpsteak an Speckpfifferlingen
feiner Madeira-Sauce und hausgemachten Kartoffelkrapfen 26,00

Feine Steinpilzravioli an Rieslingsauce und gebratenen Pfifferlingen
16,90

Sommerweinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2017er RAZA Vinho Verde D.O.C.
Weingut da Raza, Portugal
leicht und prickelnder Sommerwein

0,1l 3,60 0,2l 7,20 0,75l 25,00

Einhorn-Klassiker

Sous Vide gegerichte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle 18,50

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

Zwiebelrostbraten 220g an feiner Rotweinsauce
und Röstkartoffeln 19,80

„Unser Rinderfilet 200g“ „saftig und zart“ gegrillt
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 27,90

Aperitifempfehlungen

0,2l inCide Holunder
sehr erfrischender Bio-Apfelperlwein mit Holunderblütensirup 7,50

Gin Mare mit Tonic Orange und Rosmarin 9,80

Sommerkarte

„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 18,50
- mit 4 Riesengarnelen (ausgelöst) 18,50

Einhorn´s Wurstsalat
mit würzigem Käse und feinstem Schinkenwurst leichtem Senfdressing,
Radiessle, Gürkle und was sonst noch dazu gehört 12,50

Burger

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

„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 16,90

Empfehlungen des Monats

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus an mariniertem Orangen-Fenchel-Salat 14,50

Salat von vergessenen Tomaten an feinsten Burrata
(cremiger Büffelmozzarella) altem Balsamico und
sizilianischem Olivenöl 10,50

Sommerliche Gazpacho an Tomatensorbet
und gegrillter Riesengarnele 9,50

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2016er Sauvignon Blanc trocken, Einhorn Edition
Weingut Schnaitmann, Fellbach
0,1l 4,00 0,2l 8,00 0,75l 28,00

Hauptgerichte

Einhorn's Fischteller
Saftige Filets von Wolfsbarsch, Steinbeisser und feinem Wildlachs,
gebratene Riesengarnele und Jakobsmuschel
an feinem Sommergemüse und bunten Kartoffeln,
sowie feinsten Safran-Limonen- Sauce 28,00

Rosa gebratenes Lammkaree an feinem Bohnengemüse,
Polentaplätzchen und mediterraner Provencal-Sauce 27,50

“Chateaubriand”
Feinstes Rinderfilet am Stück - zart Rosa gebraten -
an Sommergemüse, bunten Kartoffeln
Portweinjus und getrüffelter Sauce Bernaise

Für 2 Personen 70,00

**Wir bitten um Verständnis, dass unser Garten um 22.00 Uhr
schließt. Gerne laden wir Sie ein, den Abend in unserem
Restaurant ausklingen zu lassen. Ihr Einhorn Team.**