

Mittagskarte 29.01.-02.02.2018

Saftig gegrilltes Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
12,50

Filet vom gebratenen Flusszander an gerahmten Spitzkohl
und Petersilienkartöfelchen
12,50

Spaghetti mit hausgemachten Basilikum Pesto und geschmorten Kirschtomaten
11,00

Mittagskarte 05.02.-09.02.2018

Sauerbraten vom US Beef an Rotkohl und Serviettenknödel
12,50

Saftiges Lachsfilet an Balsamicolinsen und Kartoffelstampf
12,50

Steinpilzravioli an Rieslingsauce und gebratenen Waldpilzen
11,00

Mittagskarte 12.02.-16.02.2018

Tafelspitz an Boullionkartoffeln und feiner Meerrettichsauce
12,50

Gegrilltes Steinbeisserfilet an Zitronen-Kartoffelpüree
und Rahmspinat
12,50

„Einhorn´s Nudelauflauf“
11,50

Mittagskarte 19.02.-23.02.2018

Maishänchenbrust „Supreme“ auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln
12,50

Tagliatelle mit gebratenen Lachsstreifen an Rieslingsauce und Waldpilzen
12,50

Tagliatelle an Ratatouillegemüse, Ricotta, Rucola und sizilianischem Olivenöl
11,50

**Alle Tagesessen servieren wir inklusiv 1 kleinem Beilagensalat
sowie 1 Softgetränk 0,25l:
Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser
Still/Medium**

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 5,50

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

Carpaccio von Gelber und Rote Bete an Feldsalat
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Birnendressing und Walnüssen 13,90

Selleriecrèmesüppchen mit Kaffeeschaum 7,00

Hauptgerichte

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle 17,90

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

Zwiebelrostbraten
an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln 220g 19,80

Gebratene Schnitte vom Wilden Loup de Mer an Süßkartoffelpüree,
Curry-Limonen-Sauce und Zuckerschoten 25,50

In Rotwein geschmortes „falsches Filet“ vom Milchkalb
an getrüffeltem Kartoffelpüree und Mini-Karotten 23,50

Einhorns Rinderfilet
mit Pommes Frites, Piemonteser Wintertrüffel und Trüfelmayonnaise
29,50

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zum Essen unser
„Einhorns Gartengemüse“
bestehend aus Zucchini, Zuckerschote und Karotte 3,50*