

**Mittagskarte 04.02.-08.02.2019**

Rinderhüftsteak mit einer Senf-Pfeffer-Kruste  
dazu Gartengemüse und Süßkartoffel-Pommes  
13,80

Dorade auf Weißweinrisotto mit Brokkoli  
und Curryschaum  
13,80

Spaghetti an feiner Tomatensauce und frischen Nordseekrabben  
12,50

**Mittagskarte 11.02.-15.02.2019**

Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce  
mit Gartengemüse und Pappardelle  
13,80

Zanderfilet auf Champagnerkraut und Kartoffelstampf  
13,80

Feine Focaccia mit Gemüse und Mozzarella überbacken  
12,50

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

**Events im Einhorn**

**14.02.2018 „Be My Valentine“**

Romantisches 4 Gänge-Menü zum Valentinstag 45,00 € pro Person

*Weitere Informationen zum Menü können Sie gerne unserer Homepage  
sowie unseren Flyern entnehmen.*

**Freitag 01.02.2019 – Sonntag 03.03.2019**

„Bella Italia“

Italienische Wochen im Einhorn – tolle italienische Weine und Gerichte interpretiert  
aus unserer Einhorn-Küche

**Donnerstag 14.03.2019 Weinabend mit Menü**

Mit einem der Top-Weingüter aus Italien, dem Weingut Allegrini  
aus dem Veneto. Erleben Sie an diesem Abend die Spitzenweine aus dem Veneto  
und gleichzeitige Highlights aus dem Joint Venture Weingut der Toskana,  
abgerundet wird dies, durch ein perfekt abgerundetes

5 Gang-Menü von unserem Küchenchef Patrick Stoll und seinem Team  
Beginn 18.30 Uhr. Wein, Wasser und Menü 89,00 € pro Person

*Weitere Informationen zum Menü können Sie gerne unserer Homepage  
sowie unseren Flyern entnehmen.*

### 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 hausgemachten Maultäschle,  
Gemüsejulienne und gedünsteten Zwiebeln  
6,50

Karamellierter Ziegenfrischkäse an verschiedenen Baby-Salaten,  
Himbeervinaigrette und Pistazien  
13,90

### Hauptgerichte

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

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

Zwiebelrostbraten  
an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln 220g  
20,80

Einhorns Rinderfilet  
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce  
28,00

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

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

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