

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 gegerate 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