

Sommer-Aperitif-Empfehlung

0,1l Rosé Prosecco
Weingut Astoria, Valdobiadene, Italien 6,00

0,2l Black Gin Tonic mit Gurke und Limette verfeinert
Top Gin von der Schwäbischen Alb 8,50

Empfehlungen des Monats

Vorspeisen & Suppen

Feinster Salat vom Bretonischen Hummer
an Zitrone, Estragon und Romana Salatherzen 14,90

Lauwarmes Tatar von der Riesengarnele
an Variation von Avocado 14,00

Asiatisch mariniertes Gemüse mit feinsten
Burrata (sahniger Büffelmozzarella) 12,90

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse an geschmolzenen
Kirschtomaten an Rucola und Balsamicovinaigrette 13,50

Ab 2 Personen kreieren wir Ihnen gerne eine feine Vorspeisenvariation
mit kalten Köstlichkeiten von der Karte und leckeren Überraschungen!

pro Person 18,50

Hauptgerichte

Sous Vide gegartes Kalbsfilet
An Erbsen- und Pfifferlingspüree
gebratenen Steinpilzen und Cognacrahmsauce 28,50

Rosa gebratenes US Beef,
an Sommertrüffel, hausgemachten Pommes Frites
und Trüffelmayonaise 26,50

Steinpilzravioli mit frischen Pfifferlingen und Rieslingsauce 16,90

„Einhorn Fischteller“
Atlantik Seeteufel, Mittelmeerdorade, Island Steinbeisser
sowie Riesengarnele und Jakobsmuschel
an sommerlichem Gemüse, Rosmarinkartöffelchen und
feiner Safran-Limonen-Sauce 26,90

Für 2 Personen Steak Special

Irishes Tomohawk Steak
Dry Aged ca. 700g
mit Grünem Spargel, Rosmarinkartoffeln
und getrüffelter Sauce Bernaise

pro Person 32,50

Roséweinempfehlung aus der 0,75l Flasche

2016er Rosa dei Frati trocken
bester Rosé Italiens!
Weingut Ca' di Frati, Lombardei, Italien

0,1l 4,50

0,2l 9,00

0,75l 30,50

Sommerkarte

„Einhorn Salat“

Verschiedene Blattsalate vom Keltenhof mit gegrilltem Gemüse,
Parmesan, Kirschtomaten
und feinstem Joghurt-Dressing dazu:

- mit Pesto marinierten Hähnchenbruststreifen 13,90
- zwei Scampispieße 16,90
- fritierten Zucchini Blüten und Polentaplätzchen 16,90
- gegrilltes Rinderfilet 24,50

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot und Brotaufstrich.

Herzhafter Flammkuchen Speck und Lauch 11,90

Deluxe Flammkuchen
mit Räucherlachs, Krabben und grünem Spargel 14,90

„Einhorns Wurstsalat“ mit würzigem Bergkäse, Kirschtomaten, Ei,
Paprika, Essiggürkle und Frühlingszwiebeln 11,90

„Einhorn Dry Aged Burger“ mit reifem Cheddar, krossem Bacon,
verpackt in luftigem Brioche Brötchen 12,90

dazu wahlweise Pommes Frites „Connesieurs“ 4,00
extra Dick und mit Schale

„Das Rinderfilet“ saftig und zart“ gegrillt

mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 26,90

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

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 5,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle 5,90
oder Kräuterflädle 4,90

Hauptgänge

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle
18,50 / kleine Portion 15,90

„Wiener Schnitzel“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren
17,90 / kleine Portion 14,90

Zwiebelrostbraten an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln
220g 19,50 / 150g 16,00

Weißweinempfehlung aus der 0,75l Flasche

2016er Lugana Lime D.O.C. trocken
Weingut Roveglia, Gardasee, Italien
0,1l 4,00 0,2l 8,00 0,75l 28,00

Degustationsmenü „Württemberg meets Bordeaux“

Donnerstag, 14.09.2017

**Ein unvergesslicher und kulinarischer Abend erwartet Sie mit
unserem Top Weingut des Grafen Neipperg aus Schwaigern –
reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.**

Einlass 18.00 Uhr – Beginn 18.30 Uhr.

95,00 Euro inkl. 5-Gänge-Menü, Weine und Tischwasser.