

Verschenken Sie
genussvolle Momente.

Wir stellen gerne
GESCHENKGUTSCHEINE
für Sie aus.



„ICH HASSE DIE WIRKLICHKEIT, ABER ES IST DER
EINZIGE ORT, AN DEM MAN EIN GUTES STEAK BEKOMMT“

Woody Allen

DIE GESCHICHTE DES EINHORNS

Mitte der dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts übernahmen der Jülicher Gastwirt Robert Lafos und seine Frau Josephine mit den beiden Söhnen Hans und Robert das „Gasthaus zum Alten Brauhaus“. Das mittelalterliche Geburtshaus des Heimatdichters Josef Schregel (1865-1946) war der erste Herbergsbetrieb außerhalb der Jülicher Stadtmauer. Noch heute sind die gut erhaltenen Reste dieser aufwendigen Verteidigungsanlage im Garten zu besichtigen.

Die Betreiber profitierten in den ersten Jahren vom regen Durchgangsverkehr der 1932 eröffneten „Fernverkehrsstraße 1“ von Aachen nach Königsberg. Aber auch Bauern und Beamte der nahegelegenen Dienststellen und Jülicher Bürger kehrten regelmäßig ein.

Im zweiten Weltkrieg wurde Jülich zu 97 Prozent zerstört und auch das alte Brauhaus fiel dem Bombenhagel zum Opfer. Anfang 1946 fingen „Tante Finchen“ und „Onkel Robert“ – so wurde das Wirtsehepaar von vielen jüngeren Stammgästen genannt – wieder bei Null an. Eine selbst gebaute Baracke diente während des Wiederaufbaus als Wohnraum und erste Schankstätte. Robert Lafos, ursprünglich Maurer von Beruf und seine beiden Söhne bauten in den Folgejahren wieder auf, was heute noch in seinem ursprünglichen Grundriß erhalten ist.

Mehr als 40 Jülicher Vereine wählten das neu getaufte Gasthaus „Zum Einhorn“ zum Vereinslokal. Im Saal fanden Tanzkurse, Tischtennismeisterschaften, Filmvorführungen und Familienfeste von Taufe über Kommunion, Hochzeit und Beerdigungskaffee statt.

Das Einhorn begleitete seine Gäste durch alle Lebensphasen. Die Karnevalsälle des Jülicher Turnvereins waren legendär. Teilweise wurden bis zu 12 Biere vom Fass ausgeschenkt. Pilsener Urquell, Budweiser und Löwenbräu im Tonkrug konnte man hier trinken.

In den Wintermonaten waren die „Rheinischen Muscheln“ nach Geheimrezept der Hausherrin der Renner auf der Speisekarte. Das Gericht „Vater und Sohn“, eine kleine und eine große Bockwurst mit Pommes Frites zeugt vom treffsicheren Humor der Wirtsleute.

1965 beendete die Familie Lafos ihre aktive Zeit im „Einhorn“. Die nachfolgenden Pächter blieben dem Konzept treu und das Einhorn blieb gutbürgerlicher Treffpunkt der Jülicher Bürger.

Anfang der neunziger Jahre entstand ein „China Restaurant“, das bis zum Verkauf des Hauses im Jahre 2015 betrieben wurde.

Mit der Wiedereröffnung durch die Familie Radoš im Jahre 2018 wird die lange und erfolgreiche Tradition des Restaurants „Einhorn“ fortgeführt: ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen, ein Ort, um mit der Familie und Freunden ein paar schöne Stunden zu verbringen, ein Ort, der einfach zum Leben dazugehört!



VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 126 | Carpaccio
hauchdünnes Rinderfilet im Rucola-Salatnest,
dazu ital. Hartkäsehobel, Balsamico-Creme
und Ciabatta-Brot | 16,50 € |
| 128 | Tomaten & Mozzarella
garniert auf Basilikumpesto, verfeinert mit
Balsamico-Creme, dazu servieren wir
ofenfrisches Ciabatta-Brot. | 10,90 € |
| 129 | Garnelen Spieß Aglio e olio
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl,
dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot | 15,90 € |
| 130 | Lachs-Mango-Tatar
geschichtet mit Avocado und Mango
auf einem Rucola Bouquet | 15,90 € |
| 131 | Burrata con Zucchini
Burrata auf gegrillten Zucchinischeiben,
verfeinert mit Olivenöl, Cherrytomaten,
Walnüssen und Basilikumpesto | 11,90 € |
| 132 | Bruschetta „Classic“
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Zwiebeln
und in Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln,
ital. Hartkäse und verfeinert mit Balsamicocreme | 10,50 € |
| 133 | Bruschetta „Serrano“
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Zwiebeln
und in Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln,
ital. Hartkäse, belegt mit luftgetrocknetem spanischem
Serrano-Schinken und verfeinert mit Balsamicocreme | 12,50 € |
| 134 | Bruschetta „Mediterran“
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Zwiebeln
und in Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln,
belegt mit Mozzarella, Basilikumpesto
und verfeinert mit Balsamicocreme | 11,90 € |



SUPPEN

Unsere Suppen sind alle hausgemacht,
ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe.

Alle Suppen werden serviert mit ofenfrischem Ciabatta-Brot

- | | | |
|-----|---|--------|
| 137 | Bouillon mit Nudeln | 6,50 € |
| 138 | Hühnersuppe mit Ei und Gemüse-Einlage | 6,70 € |
| 139 | Gulaschsuppe mit feinen Rinderstückchen | 7,90 € |
| 140 | Tomatencremesuppe
abgerundet mit frischem Basilikumschaum | 5,90 € |



SALATE & VEGETARISCHES

- | | | |
|-----|--|---------|
| 149 | Salat vom Buffet  | 5,90 € |
| 150 | Baked Potato 
eine große Folienkartoffel,
gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream | 5,90 € |
| 151 | Baked Potato in the Garden 
eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream auf knackig
frischem Gartensalat, dazu ofenfrisches Ciabatta und Dressing nach Wahl | 12,90 € |
| 153 | Grilled Chicken Salad
saftige Hähnchenbruststreifen in Honig und Sesam gebraten,
auf einem bunten Salatnest, dazu ofenfrisches Ciabattabrot | 16,90 € |
| 154 | Salad Argentina
großer, bunt gemischter Salat mit feinen medium gegrillten
Steakstreifen, dazu Ciabattabrot und Dressing nach Wahl | 19,50 € |
| 155 | Grilled Shrimps Salad
gegrillte Garnelen im Salatnest,
dazu ofenfrisches Ciabattabrot und Dressing nach Wahl | 19,50 € |
| 156 | Tagliatelle „Mediterran“ 
Bandnudeln auf Olivenöl mit Grillgemüse
und ein wenig Knoblauch | 16,50 € |
| 159 | Vegetarisches Gemüseschnitzel 
hausgemachter Gemüsebratling in knuspriger Panade,
dazu Erbsen-Kartoffel-Stampf | 16,90 € |
| 181 | Veggie Burger 
knuspriger Gemüsebratling, Blattsalat, Tomate, frische rote Zwiebeln,
Gewürzgurke und hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes frites | 16,50 € |

Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat: Essig & Öl
Balsamico • Joghurt • Honig-Senf • French-Dressing

BOWLS

- | | |
|---|---------|
| EINHORN Bowl | 17,50 € |
| Reis, Avocado, Gurke, Limetten, Cherrytomaten, Kichererbsen, Mangowürfel,
Champignons, Feldsalat, Edamame (Sojabohnen), gehackte Pistazien,
Granatapfelkerne, Curry-Mango-Sauce | |

TOPPINGS:

- | | |
|-----------------------|----------|
| Garnelenspieß | + 5,00 € |
| Hähnchenbruststreifen | + 4,00 € |
| Feta Käse | + 3,00 € |



Vegetarische Gerichte

KLEIN & LECKER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 160 | Lachsfilet ¹² vom Grill (ca. 150g)
mit Salzkartoffeln und Blattspinat, dazu eine Hollandaise-Sauce | 20,50 € |
| 161 | Schweinemedallions „Madagaskar“
zwei gegrillte Medallions auf einer leckeren Pfeffersauce,
dazu Kroketten und Basmati-Reis | 19,90 € |
| 162 | Putenmedallions „Einhorn“
zarte Putenbrust gegrillt, dazu servieren wir mediterranes
Grillgemüse und Basmati-Reis | 19,90 € |
| 163 | Lammfilet „Senior“
Lammfilet mit Brokkoli, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und
Sauce Hollandaise | 24,50 € |
| 164 | Tante Finchens Geschnetzeltes
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce,
dazu Eierspätzle | 18,90 € |
| 165 | Onkel Roberts Steak
Filetsteak (ca. 150g), dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und
gebratene Champignonköpfe, dazu Kräuterbutter | 26,50 € |
| 166 | Schweinefilet „Miami“
zwei Schweinefilets vom Grill, mit Ananas und Pfirsich,
überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | 19,50 € |
| 167 | Putenmedallions „Caprese“
zwei gegrillte Putenmedallions,
überbacken mit Tomate & Mozzarella, auf grünen Tagliatelle | 19,90 € |

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -





BEST OF MONTAGUE GRILL

Keine Form der Zubereitung hebt den ursprünglichen Geschmack von Fleisch besser hervor als das Grillen. Und weil das so ist, verwenden wir für unsere Steaks nur das beste Fleisch, ausgesuchte Stücke vom argentinischen Black Angus, Hereford, Limousin und amerikanischem US-Beef.

Und weil das beste Fleisch unserer Ansicht nach auch den besten Grill verdient, haben wir aus den USA jenen Grill importiert, der dort nur in den besten Steakhäusern verwendet wird.

Unser Montague-Grill erhitzt bis auf sagenhafte 928° Celsius. Durch die enorme Hitze erhält die Oberfläche Ihres Steaks besondere Röstaromen und innen bleibt es zart und saftig.

ARGENTINISCHE SUPER-STEAKS

Wie sollen wir Ihr Steak braten?

Englisch - blutig / Medium - zart rosa / Well Done - ganz durchgebraten

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

170	ca. 200 g	24,90 €
171	ca. 300 g	29,90 €

ARGENTINISCHES ENTRECOTE

besonders saftig, zart würziges Steak, innen mit einem Fettagge

174	ca. 250 g	30,50 €
175	ca. 350 g	37,50 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

fein marmoriertes Roasbeef mit Fettrand gegrillt

172	ca. 200 g	28,90 €
173	ca. 300 g	35,90 €

ARGENTINISCHES RINDERFILET

das edelste Teilstück vom Rind. Sehr mager, zart und saftig

176	ca. 200 g	35,50 €
177	ca. 300 g	42,50 €

SPEZIAL CUT

US-BLACK ANGUS T-BONE STEAK

Der kleine Bruder vom Porterhouse. Saftig und würzig im Geschmack. Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt.

184	ca. 600 g	64,90 €
-----	-----------	---------

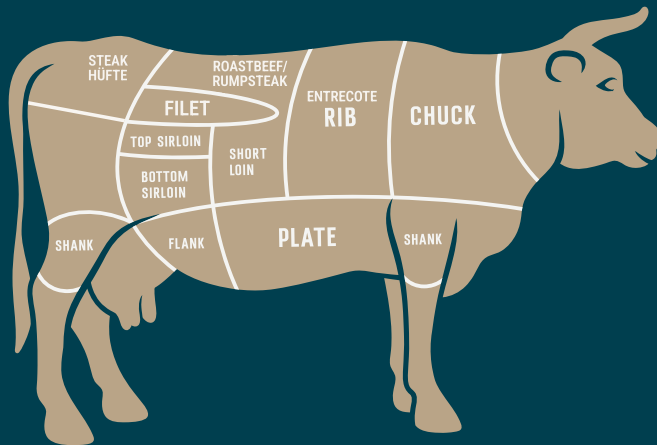
Zu jedem Steak gehört auch ein Salat vom Salatbuffet

WÜNSCHEN SIE
EIN GRÖßERES
STEAK?
Sprechen Sie uns an!



STEAKPEDIA

nice to meat you!



DAS GEWISSE EXTRA

Pfeffersauce	3,90	Bratkartoffeln	5,50
Knoblauchsauce	3,90	mit Speck ⁹	
Champignonsauce	3,90	Röstzwiebeln	3,50
Sauce Hollandaise	3,90	Eierspätzle	3,30
Sauce Béarnaise	3,90	Prinzeßbohnen	4,90
BBQ-Sauce	2,90	mit Speck ⁹	
Folienkartoffel	5,50	Grillgemüse	5,50
gebackene Kartoffel		Brokkoli	4,90
mit Sauerrahm		Butter-Champignons	5,90
Pommes frites	3,90	Basmati-Reis	3,50
Süßkartoffel-Pommes	5,90		
Kroketten	3,90	Mayo, Ketchup	
Spicy Wedges	3,90	oder Senf	je 1,00



DAS GEWISSE ETWAS

US-TOMAHAWK DRY AGED

Es gibt große Steaks und es gibt richtig große Steaks. Das Tomahawk-Steak gehört dabei definitiv zur zweiten Kategorie, denn mit seinem extralangen Knochen ist dieser rustikale Cut ein echtes Highlight für Fleischliebhaber. Das rustikale Steak ist aufgrund seiner imposanten Erscheinung der Star unter den Steaks. Es handelt sich hier um eine sehr spezielle Form des klassischen Ribeye Steaks. Unser Tomahawk Steak wird aus dem Entrecote geschnitten. Wir belassen den Rippenknochen am Ribeye, so bekommt unser Tomahawk-Steak seinen einzigartigen Look. Beim Braten bleibt das Fleisch schön saftig und der Rippenknochen sorgt für ein besonders kräftiges Fleischaroma.

Nur auf Vorbestellung ca. 1200g

je 100g 12,90

US-BLACK ANGUS PORTERHOUSE DRY AGED

Der König unter den Steaks. Saftig, würzig, intensiv! Das mächtige Porterhouse wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Ähnlich wie das T-Bone Steak - das etwas weiter vorn aus dem Rücken stammt - verfügt das Porterhouse über einen typischen T-Knochen. Er teilt das Porterhouse in seine beiden Fleischarten, das zarte Filet auf der einen und das geschmacksintensive, etwas bissfestere Roastbeef auf der anderen Seite. Beim Porterhouse ist allerdings der Filetanteil deutlich größer als beim T-Bone. Das circa 1.200 Gramm schwere Edelsteak stellt für viele Steakliebhaber das höchste der Genüsse dar.

Nur auf Vorbestellung ca. 1200g

je 100g 12,90

EINHORN'S *homemade* BURGER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 178 | Classic Cheese | 16,90 € |
| | 180g Hackfleisch, mit Blattsalat, Tomate, frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar-Cheese, hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes frites | |
| 179 | Crispy Chicken | 17,50 € |
| | Hähnchenbrust in Crispy-Panade, mit Blattsalat, Tomate, frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar-Cheese, Curry-Mango-Sauce, dazu Pommes frites | |
| 180 | Einhorn's Steak Burger | 19,90 € |
| | 180g gebratene Steakstreifen, mit Blattsalat, Tomate, frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Mais, Chilischote, Cheddar-Cheese, Curry-Mango-Sauce, dazu Pommes frites | |
| 181 | Veggie Burger | 16,50 € |
| | knuspriger Gemüsebratling, Blattsalat, Tomate, frische rote Zwiebeln, Gewürzgurke und hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes frites | |

DONNERSTAG IST BURGERTAG!
Achtet auf unsere separate Burger-Karte!

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -



STEAK KLASSIKER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 190 | Spare Ribs American ca. 400g | 23,50 € |
| | Das BBQ-Vergnügen mit in Honig-BBQ-Marinade gegrillten Spare Ribs, dazu Spicy Hot Wedges, feuriger BBQ-Dip und hausgemachte Sour Cream | |
| 191 | Zwiebelsteak ca. 200g | 25,90 € |
| | Argentinisches Hülftsteak, garniert mit gebratenen Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | |
| 192 | Champignonsteak ca. 200g | 25,90 € |
| | Hülftsteak überzogen mit Champignonsauce, dazu servieren wir Basmati-Reis | |
| 194 | Pfeffersteak „Pepper’s“ ca. 200g | 30,50 € |
| | Rumpsteak mit selbstgemachter Pfefferrahmsauce, dazu Folienkartoffel | |
| 195 | Pfeffersteak nach Art des Hauses ca. 200g | 38,50 € |
| | zartes Rinderfilet im Pfeffermantel, dazu Folienkartoffel und gebratene Champignons | |
| 196 | Surf & Turf ca. 200g | 38,50 € |
| | zartes Rinderfilet mit 4 Garnelen, dazu Grillgemüse und Folienkartoffel | |
| 197 | Steak-Spieß ca. 200g | 33,90 € |
| | verschiedene feine Steakstücke mit Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Wedges und Sour Cream | |



VOM KALB

- | | | |
|-----|--|---------|
| 199 | Kalbssteak Hawaii | 27,90 € |
| | mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, Kroketten und Basmatireis | |
| 200 | Original Wiener Schnitzel | 24,50 € |
| | paniertes Kalbsschnitzel, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren | |
| 237 | Kalbsleber „Berliner Art“ | 21,90 € |
| | zarte Kalbsleber in der Pfanne gebraten, garniert mit Apfelringen und Röstzwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | |

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

JÜLICHER SCHNITZELPARADE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 201 | Pfefferschnitzel
Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art,
dazu Pommes Frites und Pfeffersauce mit grünem Pfeffer | 17,90 € |
| 202 | Champignonschnitzel
Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art,
dazu Basmati-Reis und feine Champignonsauce | 17,90 € |
| 203 | Ungarisches Paprikaschnitzel
Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art,
dazu Kroketten und eine leicht pikante hausgemachte
ungarische Paprikasauce | 17,90 € |
| 204 | Schnitzel „Hawaii“
paniertes Schweine-oder Putenschnitzel garniert mit
Ananas, überbacken mit Gouda-Käse ¹ , dazu Pommes Frites | 19,90 € |
| 205 | Holsteiner Schnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | 18,90 € |

MITTWOCHS IST SCHNITZELTAG! - Mehr Auswahl ein Preis!

AUS FLUSS UND MEER

- | | | |
|---|---|----------|
| 220 | Doradenfilet ¹²
gegrilltes Doradenfilet mit Blattspinat und
Petersilienkartoffeln, dazu Knoblauch in Öl | 24,50 € |
| 221 | Forelle „Müllerin“ ca. 300g
in der Pfanne gebraten, serviert mit
Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | 22,90 € |
| 222 | Frische Lachssteaks ca. 300g
vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln
und Hollandaise-Sauce | 27,90 € |
| 223 | Rotbarschfilet „Pariser Art“
mit Spinatrisotto und Remouladensauce | 22,50 € |
| 225 | Zanderfilet ¹² mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln, dazu Champagnersauce | 24,50 € |
| Fischplatte | | |
| 226 | für 2 Personen | 69,50 € |
| 227 | für 4 Personen | 128,00 € |
| eine Variation von unserem Fischangebot,
als Beilage servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat,
Basmati-Reis und Grillgemüse, dazu Knoblauch in Öl und
Hollandaise-Sauce | | |

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -



INTERNATIONALE KLASSIKER

- | | | |
|-----|---|---------|
| 231 | Bauerntopf
drei Schweinemedallions dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ ,
Gemüse und Sauce Hollandaise, überbacken mit Ei | 20,90 € |
| 232 | Grill-Teller
saftiger Bacon ⁹ , Schweinesteak, Hacksteak,
Putenmedaillon und Argentinisches Hühnersteak,
dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und feuriger BBQ-Sauce | 23,90 € |
| 233 | Geschnetzeltes „Bombay“
Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Obst,
garniert mit Basmati-Reis | 21,90 € |
| 234 | Cordon Bleu
Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterkochen ^{1,2,3}
und Gouda-Käse ¹ , paniert nach Wiener Art,
dazu Pommes-Frites, gemischtes Gemüse
und Sauce Hollandaise | 23,50 € |
| 235 | Schweinelendchen „Juliacum“
drei zarte Schweinemedallions,
in Champignonrahmsauce,
dazu Kartoffel-Kroketten und Basmati-Reis | 22,90 € |
| 236 | Putensteak „Hawaii“
feines Putensteak gegrillt, garniert mit Ananas,
danach mit Käse ¹ überbacken, dazu Kartoffel-Kroketten | 22,90 € |
| 251 | Lammfilet „La France“
zartes Lammfilet in Knoblauchsauce gebraten,
dazu Brokkoli und Kroketten | 31,50 € |



- Zu jedem Gericht gehört auch
ein Salat vom Salatbuffet -

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt

- 8 geschwärzt
- 9 Nitritpökelsalz
- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten
- 13 mit Phosphat
- 20 Pfanne ist heiß
- 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr



FÜR MEHRERE PERSONEN

Chateaubriand ca. 500g

feinstes Rinderfilet auf dem Montague-Grill saftig-rosa gebraten, dazu servieren wir grüne Bohnen in Speck⁹, Grill-Gemüse, Basmati-Reis, gebratene Champignons, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce

258 für 2 Personen 77,00 €

Einhorns Spezial

verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, Kalb und Pute am Spieß gebraten, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck⁹, Brokkoli, Grill-Gemüse und Sauce Béarnaise

259 für 2 Personen 58,00 €

260 für 4 Personen 112,00 €

Mediterrane Platte

Hacksteak, saftiger Bacon⁹, Schnitzel Wiener Art, dazu Pommes Frites, Brokkoli und hausgemachte ungarische Paprikasauce

261 für 2 Personen 51,00 €

262 für 4 Personen 93,00 €

Fischplatte

als Beilage servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat, Basmati-Reis und Grillgemüse, dazu Knoblauch in Öl und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce

226 für 2 Personen 69,50 €

227 für 4 Personen 128,00 €

*Guten
Appetit!*


EINHORN
—JÜLICH—

