

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!

*Wir stellen Geschenkgutscheine
für Sie aus.*



Laut aktuellem Stand müssen die in Anhang II der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden.

Dabei handelt es sich um:

Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung
1. Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse U.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer. Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen ...	A	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse. U.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne	H
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer. Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten	B	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	11. Sesam/-erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
6. Soja/-erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F	13. Lupinen/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
7. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G	14. Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares	N

„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 ihr 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 | 16,50 € |
| hauchdünnes Rinderfilet im Rucola-Salatnest,
dazu Parmesanhobel, Balsamico-Creme und Ciabatta-Brot | |
| 128 Tomaten & Mozzarella | 10,90 € |
| garniert auf Basilikumpesto, verfeinert mit Balsamico-Creme,
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta-Brot. | |
| 129 Scampi Spieß Aglio e olio | 15,90 € |
| Scampi in Knoblauch-Chili-Öl, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot | |
| 130 Lachs-Mango-Tatar | 15,90 € |
| geschichtet mit Avocado und Mango auf einem Rucola Bouquet | |
| 131 Panierter Ziegenkäse | 15,50 € |
| in Cornflakespanade panierter Ziegenkäse,
serviert auf Traubenragout und Rucola | |
| 132 Bruschetta „Classic“ | 10,50 € |
| knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Zwiebeln
und in Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan
und verfeinert mit Balsamicocreme | |
| 133 Bruschetta „Serrano“ | 12,50 € |
| knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Zwiebeln
und in Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan,
belegt mit luftgetrocknetem spanischem Serrano-Schinken
und verfeinert mit Balsamicocreme | |
| 134 Bruschetta „Mediterran“ | 11,90 € |
| knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit Zwiebeln
und in Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln,
belegt mit Mozzarella, Basilikumpesto
und verfeinert mit Balsamicocreme | |

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 | 11,90 € |
| 152 | Einhorns Mix-Salat 
eine kleine, bunte Salatmischung der Saison:
Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, gebratene Champignons,
dazu ofenfrisches Ciabatta Brot | 13,90 € |
| 153 | Grilled Chicken Salad
saftige Hähnchenbruststreifen in Honig und Sesam gebraten,
auf einem bunten Salatnest, dazu ofenfrisches Brot | 16,50 € |
| 154 | Salad Argentina
großer, bunt gemischter Salat mit feinen medium gegrillten
Steakstreifen, dazu Brot und Dressing nach Wahl | 18,50 € |
| 155 | Grilled Shrimps Salad
gegrillte Garnelen im Salatnest,
dazu ofenfrisches Brot und Dressing nach Wahl | 18,50 € |
| 156 | Tagliatelle „Mediterran“ 
Bandnudeln auf Olivenöl mit Grillgemüse
und ein wenig Knoblauch | 16,50 € |
| 157 | Vegetarischer Gemüseteller 
mediterranes Grillgemüse, Petersilienkartoffeln,
Butter-Champignons und Butterreis, dazu Bruschetta | 14,50 € |
| 159 | Vegetarisches Gemüseschnitzel 
hausgemachter Gemüsebratling in knuspriger Panade,
dazu Erbsen-Kartoffel-Stampf | 15,90 € |
| 181 | Veggie Burger 
knuspriger Gemüsebratling, Blattsalat, Tomate, frische rote Zwiebeln,
Gewürzgurke und hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes frites | 15,50 € |

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



Vegetarische Gerichte

KLEIN & LECKER

- | | |
|--|----------------|
| 160 Lachsfilet¹² vom Grill (ca. 150g)
mit Salzkartoffeln und Blattspinat,
dazu eine Hollandaise-Sauce | 19,50 € |
| 161 Schweinemedallions „Madagaskar“
zwei gegrillte Medallions auf einer leckeren Pfeffersauce,
dazu Kroketten und Basmati-Reis | 18,50 € |
| 162 Putenmedallions „Einhorn“
zarte Putenbrust gegrillt, dazu servieren wir
mediterranes Grillgemüse und Basmati-Reis | 17,90 € |
| 163 Lammfilet „Senior“
Lammfilet mit Brokkoli, Bratkartoffeln mit Speck ⁹
und Sauce Hollandaise | 23,50 € |
| 164 Tante Finchens Geschnetzeltes
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce,
dazu Eierspätzle | 17,90 € |
| 165 Onkel Roberts Steak
Filetsteak (ca. 150g), dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und
gebratene Champignonköpfe, dazu Kräuterbutter | 24,50 € |
| 166 Schweinefilet „Miami“
zwei Schweinefilets vom Grill, mit Ananas und Pfirsich,
überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | 18,50 € |
| 167 Putenmedallions „Caprese“
zwei gegrillte Putenmedallions,
überbacken mit Tomate & Mozzarella, auf grünen Tagliatelle | 18,50 € |

- 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	23,90 €
171	ca. 300 g	28,90 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

fein marmoriertes Roastbeef mit Fettrand gegrillt.

172	ca. 200 g	26,90 €
173	ca. 300 g	33,90 €

ARGENTINISCHES ENTRECOTE (RIBEYE)

besonders saftiges, zart würziges Steak mit einem Fettauge im Inneren.

174	ca. 200 g	28,50 €
175	ca. 300 g	35,50 €

ARGENTINISCHES RINDERFILET

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

176	ca. 200 g	34,50 €
177	ca. 300 g	41,50 €

SPEZIAL CUT

US-BLACK ANGUS T-BONE STEAK

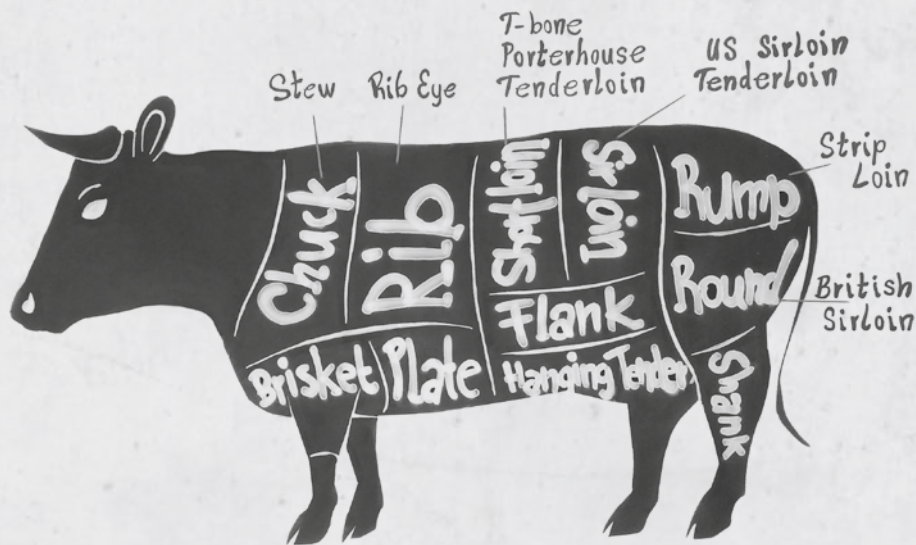
DER KLEINE BRUDER VOM PORTERHOUSE. SAFTIG UND WÜRZIG IM GESCHMACK.
ROASTBEEF & FILET DURCH MARKANTEN T-KNOCHEN GETRENNT.

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

- Zu diesen Steaks gehört eine Beilage nach Wahl und ein Salat vom Salatbuffet -

WÜNSCHEN SIE EIN GRÖßERES STEAK? SPRECHEN SIE UNS AN!

STEAKPEDIA ... NICE TO MEAT YOU!



DAS GEWISSE EXTRA

Pfeffersauce	3,60	Spicy Wedges	3,80
Knoblauchsauce	3,60	Bratkartoffeln mit Speck⁹	4,70
Champignonsauce	3,90	Röstzwiebeln	3,50
Sauce Hollandaise	3,90	Eierspätzle	3,30
Sauce Béarnaise	3,90	Prinzeßbohnen mit Speck⁹	4,50
BBQ-Sauce	2,70	Grillgemüse	4,90
Folienkartoffel	5,50	Brokkoli	4,70
gebackene Kartoffel mit Sauerrahm		Butter-Champignons	5,90
Pommes frites	3,80	Basmati-Reis	3,50
Süßkartoffel-Pommes	5,90	Mayo / Ketchup / Senf je	1,00
Kroketten	3,60		

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.

- 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

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

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 15,90 €

180g Hackfleisch, mit Blattsalat, Tomate, frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar-Cheese, hausgemachte BURGERSAUCE, dazu Pommes frites

179 Crispy Chicken 16,50 €

Hähnchenbrust in Crispy-Panade, mit Blattsalat, Tomate, frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar-Cheese, Curry-Mango-Sauce, dazu Pommes frites

180 Einhorn´s Steak Burger 18,90 €

180g gebratene Steakstreifen, mit Blattsalat, Tomate, frischen roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Mais, Chilischote, Cheddar-Cheese, Curry-Mango-Sauce, dazu Pommes frites

181 Veggie Burger 15,50 €

knuspriger Gemüsebratling, Blattsalat, Tomate, frische rote Zwiebeln, Gewürzgurke und hausgemachte BURGERSAUCE, dazu Pommes frites

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

STEAK KLASSIKER

- | | | |
|--|----------|----------------|
| 190 Spare Ribs American | ca. 400g | 22,50 € |
| 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 | 24,90 € |
| Argentinisches Hüftsteak, garniert mit gebratenen Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | | |
| 192 Champignonsteak | ca. 200g | 24,90 € |
| Hüftsteak überzogen mit Champignonsauce, dazu servieren wir Basmati-Reis | | |
| 194 Pfeffersteak „Pepper's“ | ca. 200g | 28,50 € |
| Rumpsteak mit selbstgemachter Pfefferrahmsauce, dazu Folienkartoffel | | |
| 195 Pfeffersteak nach Art des Hauses | ca. 200g | 37,50 € |
| zartes Rinderfilet im Pfeffermantel, dazu Folienkartoffel und gebratene Champignons | | |
| 196 Surf & Turf | ca. 200g | 37,50 € |
| zartes Rinderfilet mit 4 Scampi, dazu Grillgemüse und Folienkartoffel | | |
| 197 Steak-Spieß | ca. 200g | 32,90 € |
| verschiedene feine Steakstücke mit Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Wedges und Sour Cream | | |

VOM KALB

- | | | |
|---|--|----------------|
| 198 Kalbsroulade | | 24,90 € |
| gefüllt mit Serrano-Schinken und Mozzarella, dazu Broccoli-Kartoffel-Stampf | | |
| 200 Original Wiener Schnitzel | | 22,50 € |
| paniertes Kalbsschnitzel, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren | | |
| 237 Kalbsleber „Berliner Art“ | | 20,90 € |
| 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 | 16,90 € |
| Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Pommes Frites und Pfeffersauce mit grünem Pfeffer | |
| 202 Champignonschnitzel | 16,90 € |
| Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Basmati-Reis und feine Champignonsauce | |
| 203 Ungarisches Paprikaschnitzel | 16,90 € |
| Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Kroketten und eine leicht pikante hausgemachte ungarische Paprikasauce | |
| 204 Schnitzel „Hawaii“ | 17,90 € |
| paniertes Schweine-oder Putenschnitzel garniert mit Ananas, überbacken mit Gouda-Käse ¹ , dazu Pommes Frites | |
| 205 Holsteiner Schnitzel | 17,90 € |
| mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | |

JEDEN MITTWOCH SCHNITZELTAG! MEHR AUSWAHL EIN PREIS!

AUS FLUSS UND MEER

- | | |
|--|------------------------------------|
| 220 Doradenfilet | 23,50 € |
| gegrilltes Doradenfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu Knoblauch in Öl | |
| 221 Forelle „Müllerin“ ca. 300g | 21,90 € |
| in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | |
| 222 Frische Lachssteaks ca. 300g | 25,90 € |
| vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Hollandaise-Sauce | |
| 225 Zanderfilet¹² | 22,50 € |
| mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu Champagnersauce | |
| Fischplatte | 226 für 2 Personen 67,50 € |
| eine Variation von unserem Fischangebot, als Beilage servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat, Basmati-Reis und Grillgemüse, dazu Knoblauch in Öl und Hollandaise-Sauce | 227 für 4 Personen 125,00 € |

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

INTERNATIONALE KLASSIKER

- | | |
|--|----------------|
| 231 Bauerntopf | 18,50 € |
| drei Schweinemedallions dazu Bratkartoffeln mit Speck, ⁹ Gemüse und Sauce Hollandaise, überbacken mit Ei | |
| 232 Grill-Teller | 22,50 € |
| saftiger Bacon ⁹ , Schweinesteak, Hacksteak, Putenmedaillon und Argentinisches Hüftsteak, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und feuriger BBQ-Sauce | |
| 233 Geschnetzeltes „Bombay“ | 20,50 € |
| Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Obst, garniert mit Basmati-Reis | |
| 234 Cordon Bleu | 22,50 € |
| Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterkochschinken ^{1,2,3} und Gouda-Käse ¹ , paniert nach Wiener Art, dazu Pommes-Frites, gemischtes Gemüse und Sauce Hollandaise | |
| 235 Schweinelendchen „Juliäum“ | 21,50 € |
| drei zarte Schweinemedallions, in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Basmati-Reis | |
| 236 Putensteak „Hawaii“ | 21,50 € |
| feines Putensteak gegrillt, garniert mit Ananas, danach mit Käse ¹ überbacken, dazu Kartoffel-Kroketten | |
| 238 Schweinerückensteak | 20,50 € |
| gegrilltes Schweinerückensteak, mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | |
| 251 Lammfilet „La France“ | 31,50 € |
| zartes Lammfilet in Knoblauchsauce gebraten, dazu Brokkoli und Kroketten | |

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -



FÜR MEHRERE PERSONEN

Chateaubriand ca. 500g **258** für 2 Personen **74,00 €**
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

Einhorns Spezial **259** für 2 Personen **56,00 €**
verschiedene Steaks vom Rind, Schwein,
Kalb und Pute am Spieß gebraten,
serviert mit Bratkartoffeln mit Speck⁹, Brokkoli,
Grill-Gemüse, Sauce Béarnaise **260** für 4 Personen **109,00 €**

Mediterrane Platte **261** für 2 Personen **48,00 €**
gegrilltes Schweinerückensteak, Putensteak,
Hacksteak, saftiger Bacon⁹, Schnitzel Wiener Art, dazu Pommes Frites,
Brokkoli und hausgemachte ungarische Paprikasauce **262** für 4 Personen **89,00 €**

Fischplatte **226** für 2 Personen **67,50 €**
eine Variation von unserem Fischangebot,
als Beilage servieren wir: Petersilienkartoffeln,
Blattspinat, Basmati-Reis und Grillgemüse, dazu Knoblauch in Öl
und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce **227** für 4 Personen **125,00 €**

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

