



EINHORN



JÜLICH



EINHORN

## Liebe Gäste,

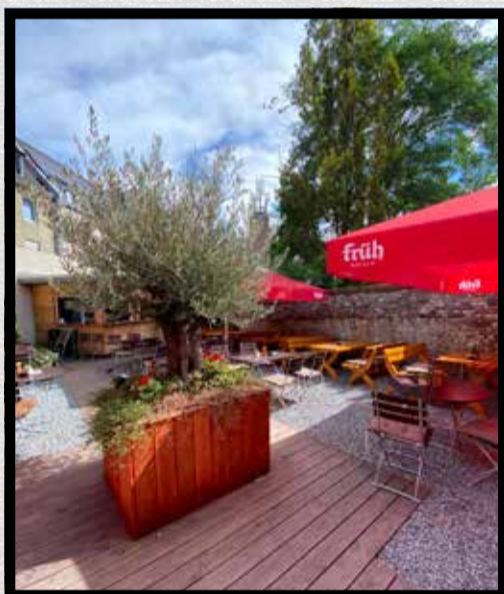
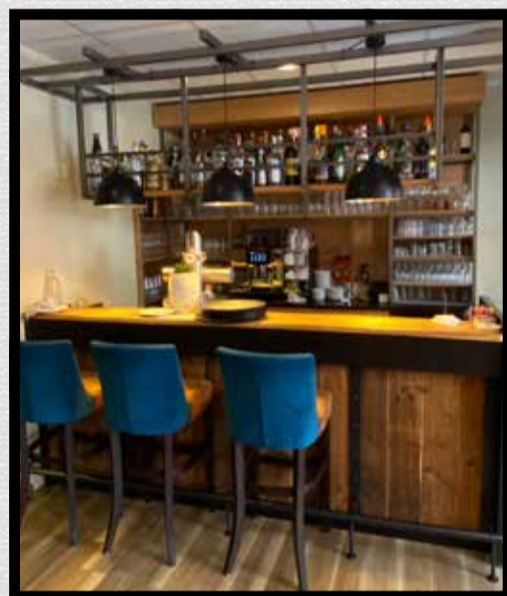
Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise! Wir haben in unserer Karte wohlbekannte Klassiker, aber auch viel Neues für Sie zusammengestellt. Viel Auswahl und noch mehr Frische... denn Tradition verpflichtet. Für unser Konzept bedeutet ein gutes Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme. Für uns bedeutet es, unseren Gästen einen Genuss für alle Sinne zu bieten: ausgesuchte Gerichte, feine Steaks, sorgfältig zubereitet und präsentiert, der samtige Glanz eines guten Glases Wein und ein elegant-urbanes Ambiente als Einladung zum entspannten Verweilen.

Mit dem Einhorn wollten wir einen Ort kreieren, an dem wir uns selbst und mit Freunden wohlfühlen. Ein Ort, an dem wir uns Zeit nehmen, um Zeit auch einmal zu vergessen. Ein Platz der Sinne, des gemeinsamen Erlebens und des guten Lebens.

Dem haben wir uns verschrieben und wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Herzlich willkommen  
bei Freunden,  
herzlich willkommen  
im Einhorn!

**Ihre Familie Radoš & Team.**



### Öffnungszeiten:

Mo., Mi. und Do. von 11.30 - 14.30 Uhr  
& 17.30 - 22.00 Uhr

Fr. und Sa. von 11.30 - 14.30 Uhr  
& 17.30 - 23.00 Uhr

So. und Feiertage von 11.30 - 22.00 Uhr  
durchgehend geöffnet

Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

**Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.**

Zera Gastro GmbH • Poststr. 16 • 52428 Jülich • Tel. 02461/ 996 88 88  
www.einhorn-juelich.de • Mail: info@einhorn-juelich.de  
Facebook: Einhorn Jülich



EINHORN

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!

GESCHENK  
*Gutschein*

*Einzulösen im:*



Zera Gastro GmbH  
Poststr. 16  
52428 Jülich  
Tel. 02461/ 996 88 88  
www.einhorn-juelich.de  
Mail: info@einhorn-juelich.de  
Facebook: Einhorn Jülich



im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen 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 Königswinter. 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 Wirtschaftepaar 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 Karnevalsbälle 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!



**MILZ  
&  
LINDEMANN**  
AUTOMOBILE  
Düren • Jülich • Übach-Palenberg  
(0 24 28) 80 97 10



**Jeep**



Seit mehr  
als 80 Jahren  
Ihr Partner  
in der Region



Zuhause fühlen!

ÜBER 45 JAHRE

**HEIM & HAUS®**

TERRASSENDÄCHER

ROLLLÄDEN

KUNSTSTOFFFENSTER

HAUSTÜREN/VORDÄCHER

MARKISEN

DACHFENSTER

Otto-Brenner-Str. 32 · 52353 Düren

Tel.: 0 24 21 - 4 40 87 10

Mobil: 0163 - 4 72 25 22

buero-dueren@heimhaus.de

www.heimhaus.de



## APERITIFS

<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz</b>	<b>6,50 €</b>	<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	<b>4,50 €</b>
fruchtiger Orangenlikör auf Eis, dazu feinperliger Prosecco und ein Schuss Soda		auf Eis mit Orangensaft	
<b>Hugo</b>	<b>6,50 €</b>	<b>Martini</b>	<b>4,50 €</b>
feinperliger Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und Limette		Bianco, Rosso	
<b>Sherry Sandeman</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Glas Prosecco</b>	<b>4,20 €</b>
Medium oder dry		Hausmarke	
<b>Portwein</b>	<b>3,50€</b>	<b>Glas Sekt</b>	<b>4,20 €</b>
Old Tawny Port		Hausmarke	

## VORSPEISEN

<b>126 Carpaccio</b>		<b>12,50 €</b>
hauchdünnes Rinderfilet im Rucola-Salatnest, dazu Parmesanhobel, Balsamico-Creme und Ciabatta-Brot		
<b>127 Vitello Tonnato</b>		<b>12,50 €</b>
rosa gegartes, zartes Kalbsfleisch mit hausgemachter Kapern-Thunfischcreme dazu Ciabatta-Brot		
<b>128 Tomaten &amp; Mozzarella</b>		<b>7,90 €</b>
garniert auf Rucolasalat, verfeinert mit Balsamico-Creme. dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta-Brot.		
<b>129 5 Scampi</b>		<b>12,50 €</b>
Scampi in Knoblauchöl, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot		
<b>130 Geräuchertes Lachsfilet<sup>12</sup></b>		<b>10,50 €</b>
mit Zwiebelringen und Honig-Senf-Dip, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot		
<b>131 Antipasti-Platte „Mediterrana“</b>		<b>12,90 €</b>
eine feine Auswahl an hausgemachten Antipasti, verfeinert mit Balsamicocreme, serviert mit ofenfrischem Brot		
<b>132 Bruschetta</b>		<b>7,90 €</b>
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit in Knoblauch und Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan und verfeinert mit Balsamicocreme		

Bei uns hat gutes Sehen Tradition.

optik  
**samans**

Augenoptik Samans OHG

Inhaber: Heinz Becker und Gregor Ruegenberg

Kleine Kölnstraße 1a Tel. 02461 2414 info@optik-samans.de  
52428 Jülich Fax 02461 50209 www.optik-samans.de

**TRUMP & STURM**

GmbH

Ihr Sachverständiger für das Kraftfahrzeugwesen



- Unfallschadengutachten
- Unfallrekonstruktion
- Schätzungen
- HU- AU Prüfung



Büros in Düren & Jülich  
Neusser Straße 1

Ihre Hotline: **0 24 61 - 41 01**



EINHORN

## SUPPEN

unsere Suppen sind alle hausgemacht, ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>137 Bouillon</b><br>mit Nudeln und ofenfrischem Ciabatta-Brot   | <b>3,90 €</b> |
| <b>138 Hühnersuppe</b><br>mit Ei und Gemüse-Einlage und ofenfrischem Ciabatta-Brot   | <b>4,20 €</b> |
| <b>139 Gulaschsuppe</b><br>mit feinen Rinderstückchen, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot   | <b>4,50 €</b> |
| <b>140 Tomatencremesuppe</b><br>abgerundet mit frischem Basilikum, Mozzarella, kleiner Sahnehaube und ofenfrischem Ciabatta-Brot | <b>3,90 €</b> |

## SALATE & VEGETARISCHES

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>149 Salat vom Buffet</b>   | <b>4,50 €</b>  |
| <b>150 Baked Potato</b><br>eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream   | <b>3,60 €</b>  |
| <b>151 Baked Potato in the Garden</b><br>eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream auf knackig frischem Gartensalat, dazu ofenfrisches Ciabatta und Dressing nach Wahl | <b>7,90 €</b>  |
| <b>152 Einhorns Mix-Salat</b><br>eine kleine, bunte Salatmischung der Saison: Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, gebratene Champignons und Zwiebeln, dazu ofenfrisches Ciabatta Brot           | <b>9,90 €</b>  |
| <b>153 Grilled Chicken Salad</b><br>saftige Hähnchenbruststreifen in Honig und Sesam gebraten, auf einem bunten Salatnest, dazu ofenfrisches Brot   | <b>12,50 €</b> |
| <b>154 Salad Argentina</b><br>großer, bunt gemischter Salat mit feinen medium gegrillten Steakstreifen, dazu Brot und Dressing nach Wahl  | <b>13,90 €</b> |
| <b>155 Grilled Shrimps Salad</b><br>gegrillte Garnelen im Salatnest, dazu ofenfrisches Brot und Dressing nach Wahl  | <b>14,90 €</b> |
| <b>156 Tagliatelle „Mediterran“</b><br>Bandnudeln auf Olivenöl mit Grillgemüse und ein wenig Knoblauch  | <b>12,50 €</b> |
| <b>157 Vegetarischer Gemüseteller</b><br>mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Butter-Champignons und Butterreis, dazu Bruschetta   | <b>11,90 €</b> |

**Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:**

Essig & Öl • Balsamico • Joghurt • Honig-Senf • French-Dressing

planungsbüro  
**kanehl**

*Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!*

  
konzepthaus  
**kanehl** GmbH

• beratung • planung • bauantrag  
• bauleitung • bestandsaufnahme • ava

schlüsselfertige Massivhäuser  
- individuell geplant -

sandweg 60 • 52428 jülich • t 02463.905128 • m 0170.4455709 • info@planungsbuero-kanehl.de • www.planungsbuero-kanehl.de

## KLEIN & LECKER

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>160 Lachsfilet<sup>12</sup> vom Grill</b> (ca. 150g)<br>mit Salzkartoffeln und Blattspinat, dazu<br>eine hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce      | <b>15,90 €</b> |
| <b>161 Schweinemedallions „Madagaskar“</b><br>zwei gegrillte Medallions auf einer leckeren Pfeffersauce,<br>dazu Kroketten und Basmati-Reis              | <b>14,90 €</b> |
| <b>162 Putenmedallions „Einhorn“</b><br>zarte Putenbrust gegrillt, dazu servieren wir<br>mediterranes Grillgemüse und Basmati-Reis                       | <b>14,90 €</b> |
| <b>163 Lammfilet „Senior“</b><br>Lammfilet mit Brokkoli, Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup> und Sauce Hollandaise                                     | <b>18,50 €</b> |
| <b>164 Tante Finchens Geschnetzeltes</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce, dazu Eier-Spätzle   | <b>15,50 €</b> |
| <b>165 Onkel Roberts Steak</b><br>Filetsteak (ca. 150g), dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup> und<br>gebratene Champignonköpfe, dazu Kräuterbutter | <b>17,90 €</b> |
| <b>166 Schweinefilet „Miami“</b><br>zwei Schweinefilets vom Grill, mit Ananas und Pfirsich,<br>überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten           | <b>15,50 €</b> |
| <b>167 Putenmedallions „Caprese“</b><br>zwei gegrillte Putenmedallions, überbacken mit Tomate & Mozzarella,<br>auf grünen Tagliatelle                    | <b>15,40 €</b> |



**- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -**

### SACHVERSTÄNDIGENBÜRO DENNIS MEISEN



Von der Handwerkskammer Aachen  
öffentlich bestellter und vereidigter  
Sachverständiger für das Installateur-  
und Heizungsbauer-Handwerk

- KfW-Sachverständiger für altersgerechten Umbau
- Gutachten • Beratung im Bereich Trinkwasser

[www.sv-meisen.de](http://www.sv-meisen.de)



WASSER.  
WÄRME.  
WOHLFÜHLBÄDER.

## MEISEN

[www.meisen-bad.de](http://www.meisen-bad.de)



## 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  
171 ca. 300 g

19,50 €  
24,50 €

### Argentinisches Rumpsteak

fein marmoriertes Roastbeef mit Fettrand gegrillt.

172 ca. 200 g  
173 ca. 300 g

20,90 €  
26,90 €

### Argentinisches Entrecote (Ribeye)

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

174 ca. 200 g  
175 ca. 300 g

22,50 €  
28,90 €

### Argentinisches Rinderfilet

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

176 ca. 200 g  
177 ca. 300 g

26,90 €  
33,90 €

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

**Wünschen Sie ein größeres Steak? Sprechen Sie uns an!**



**Ronald Reuter**  
Rechtsanwalt und Fachanwalt für Familienrecht  
Familienrecht, Arbeitsrecht, Verkehrsrecht

**Renate Paulsen-Prinz**  
Rechtsanwältin und Fachanwältin für Sozialrecht  
Sozialversicherungsrecht, Erbrecht, Mietrecht

**Andrea Hertel-Mahling**  
Rechtsanwältin  
Bau- und Architektenrecht, Strafrecht, allg. Zivilrecht

*Anwälte Ihres Vertrauens  
seit über 25 Jahren in Jülich*

RECHTSANWÄLTE  
REUTER  
UND KOLLEGEN



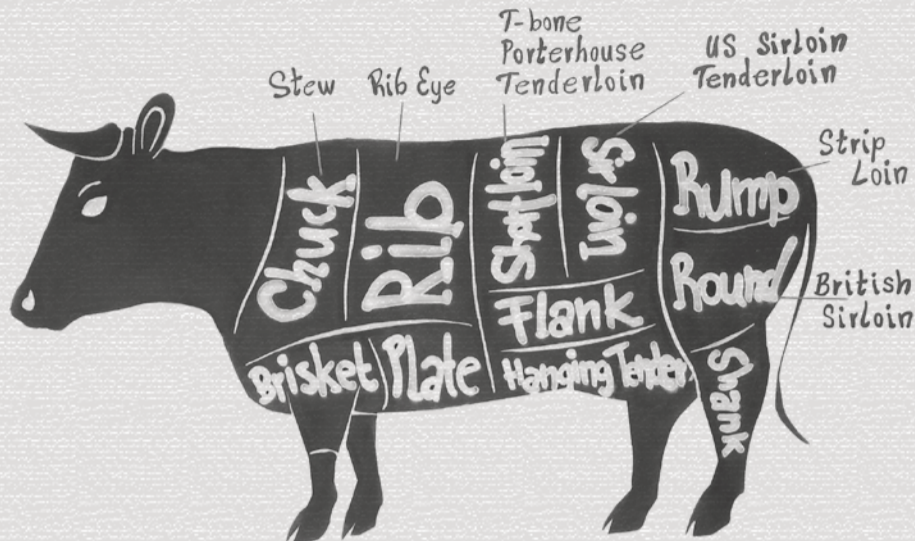
Galeria Juliacum  
Poststr. 3 • 52428 Jülich  
02461/9778-0  
[www.advo-reuter.de](http://www.advo-reuter.de)







# STEAKPEDIA ... NICE TO MEAT YOU!



## DAS GEWISSE EXTRA

Pfeffersauce	3,00	Spicy Wedges	3,00
Knoblauchsauce	3,00	Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup>	3,60
Champignonsauce	3,30	Rosmarinkartoffeln	3,60
Sauce Hollandaise	3,00	Röstzwiebeln	2,60
Sauce Béarnaise	3,00	Eierspätzle	3,00
BBQ-Sauce	2,50	Prinzeßbohnen mit Speck <sup>9</sup>	3,60
Folienkartoffel	3,50	Grillgemüse	3,90
gebackene Kartoffel mit Sauerrahm		Brokkoli	3,60
Pommes frites	2,90	Butter-Champignons	4,50
Süßkartoffel-Pommes	4,50	Basmati-Reis	2,50
Kroketten	3,00		



traumhaft... schöner **BODEN**

Die Experten für Fussbodenbeläge aller Art!



schöner **BODEN**  
 Große Rurstr. 11 - 13  
 52428 Jülich  
 Telefon: 0 24 61 - 34 35 55  
 Inh.:  
 Markus Heer

[www.schoener-boden-julich.de](http://www.schoener-boden-julich.de)

STUCK- UND VERPUTZGESCHÄFT  
 TROCKEN- UND AKUSTIKBAU



**JOSEF PRELL**  
 GMBH

INNEN- UND AUSSENPUTZARBEITEN • TROCKENBAU  
 WÄRMEDÄMM-VERBUNDSYSTEME • FASSADENREINIGUNG

52457 ALDENHOVEN • INDUSTRIESTRASSE 4  
 TELEFON 02464 / 17 06 • Internet: [www.prell-gmbh.de](http://www.prell-gmbh.de)





## UNSERE SPEZIAL CUTS

vom US-Black Angus Rind

### US-Black Angus Roastbeef

fein marmoriertes US-Roastbeef mit Fettrand gegrillt.

178 ca. 300 g	36,50 €
179 ca. 400 g	40,90 €

### US-Black Angus Entrecôte

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

180 ca. 300 g	37,90 €
181 ca. 400 g	43,90 €

### 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. 500 g	45,90 €
---------------	---------

## 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

**Preis auf Anfrage**

### 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

**Preis auf Anfrage**

**- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -**

**Damit Sie auch weiterhin einen kühlen Kopf behalten...**



ANLAGENBAU & KONZEPTION  
LUFT-KLIMA-KÄLTE

... sorgen wir für  
das passende  
Klima im Büro,  
Geschäft oder  
im Wohnbereich!



abi GmbH · Helmholtzstraße 49 · 52428 Jülich · Fon: 0 24 61/69 25-0 · abi@abi-juelich.de · www.abi-juelich.de



EINHORN

## STEAK KLASSIKER

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>190 Spare Ribs American</b> ca. 400g   | <b>15,90 €</b> |
| Das BBQ-Vergnügen mit in Honig-BBQ-Marinade gegrillten Spare Ribs, dazu Spicy Hot Wedges, hausgemachter BBQ-Dip und hausgemachte Sour Cream |                |
| <b>191 Zwiebelsteak</b> ca. 200g  | <b>19,50 €</b> |
| Argentinisches Hüftsteak, garniert mit gebratenen Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup>                        |                |
| <b>192 Champignonsteak</b> ca. 200g   | <b>19,50 €</b> |
| Hüftsteak überzogen mit Champignonsauce, dazu servieren wir Basmati-Reis  |                |
| <b>193 Knoblauchsteak</b> ca. 200g  | <b>21,50 €</b> |
| Rumpsteak überzogen mit feiner Knoblauchrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten   |                |
| <b>194 Pfeffersteak „Pepper's“</b> ca. 200g   | <b>21,50 €</b> |
| Rumpsteak mit selbstgemachter Pfefferrahmsauce, dazu Folienkartoffel  |                |
| <b>195 Pfeffersteak nach Art des Hauses</b> ca. 200g  | <b>28,90 €</b> |
| zartes Rinderfilet im Pfeffermantel gegrillt, dazu Folienkartoffel und gebratene Champignons  |                |
| <b>196 Surf &amp; Turf</b> ca. 150g   | <b>28,90 €</b> |
| kleines Rinderfilet mit 4 Scampi, dazu Grillgemüse und Folienkartoffel  |                |
| <b>197 Steak-Spieß</b> ca. 200g   | <b>25,50 €</b> |
| verschiedene feine Steakstücke mit Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Wedges und Sour Cream   |                |
| <b>198 Rumpsteak „Försterin“</b> ca. 200g   | <b>24,90 €</b> |
| zartes Rumpsteak mit Pfifferlingen in Speck <sup>9</sup> , dazu Rosmarinkartoffeln  |                |
| <b>199 Trilogie vom Rind</b> ca. 200g   | <b>27,90 €</b> |
| eine feine Zusammenstellung aus zarten Medaillons von der Hüfte, Rumpsteak und Filet, dazu frisches Grillgemüse, Wedges und Sour Cream.     |                |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

### Vorbeugender baulicher Brandschutz für Ihre Sicherheit



- Erstellung von Brandabschottungen für Kabel, Rohre Lüftungsleitungen
- L90 Verkleidungen für Lüftungsleitungen
- Verpressen/Vermörteln von Brandschutzklappen BSK
- Wartung und Instandsetzung von:
  - Brandschutzklappen, Brandschutztüren- und toren, RWA-Anlagen
  - Feuerlöschern und Wandhydranten

**FIREGUARD**  
Brandschutz GmbH



## JÜLICHER SCHNITZELPARADE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>200 Original Wiener Schnitzel</b>   | <b>18,50 €</b> |
| in der Pfanne gebratenes Kalbsschnitzel, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren  |                |
| <b>201 Pfefferschnitzel</b>  | <b>13,90 €</b> |
| Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Pommes Frites und Pfeffersauce mit grünem Pfeffer                      |                |
| <b>202 Champignonschnitzel</b>   | <b>13,90 €</b> |
| Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Basmati-Reis und feine Champignonsauce                                 |                |
| <b>203 Ungarisches Paprikaschnitzel</b>  | <b>13,90 €</b> |
| Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Kroketten und eine leicht pikante hausgemachte ungarische Paprikasauce |                |
| <b>204 Schnitzel „Hawaii“</b>  | <b>14,50 €</b> |
| paniertes Schweine-oder Putenschnitzel garniert mit Ananas, überbacken mit Gouda-Käse <sup>1</sup> , dazu Pommes Frites            |                |

**Jeden Mittwoch Schnitzeltag! Mehr Auswahl ein Preis!**

## AUS FLUSS UND MEER

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>220 Doradenfilet</b> ca. 400g  | <b>20,50 €</b>                    |
| gegrilltes Doradenfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu Knoblauch in Öl   |                                   |
| <b>221 Forelle „Müllerin“</b> ca. 300g  | <b>15,90 €</b>                    |
| in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter   |                                   |
| <b>222 Frische Lachssteaks</b> ca. 300g   | <b>19,90 €</b>                    |
| vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce   |                                   |
| <b>224 Frische Seezunge „Müllerin“</b> ca. 400g   | <b>34,90 €</b>                    |
| in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter   |                                   |
| <b>225 Zanderfilet</b> <sup>12</sup>  | <b>17,50 €</b>                    |
| mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachte Hummer-Dill-Sauce  |                                   |
| <b>Fischplatte</b>  | <b>226 für 2 Personen 54,00 €</b> |
| eine Variation von unserem Fischangebot, als Beilage  |                                   |
| servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat, Basmati-Reis und Grillgemüse, dazu Knoblauch in Öl und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce |                                   |
|   | <b>227 für 4 Personen 95,00 €</b> |

**- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -**



Freundlich · Ehrlich · Schnell

## Ihr Kfz- & Reifenspezialist

Kfz-Meisterbetrieb · Inspektion · Achsvermessung · Bremse · Stoßdämpfer · Auspuff

Ihre Bestellung bitte!

Reifencenter Schmitz GmbH

Königskamp 7 · 52428 Jülich

Telefon: 02 46 1 - 34 99 48

E-Mail: [info@reifencenter-schmitz.de](mailto:info@reifencenter-schmitz.de)









## INTERNATIONALE KLASSIKER

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>230</b> | <b>Gegrilltes Hacksteak</b><br>dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup> und mediterranes Grillgemüse  | <b>12,90 €</b> |
| <b>231</b> | <b>Bauerntopf</b><br>drei Schweinemedallions dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup> und Gemüse, überbacken mit Ei   | <b>14,90 €</b> |
| <b>232</b> | <b>Grill-Teller</b><br>saftiger Bacon <sup>9</sup> , Schweinesteak, Hacksteak, Putenmedaillon und Argentinisches Hüftsteak, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup> und hausgemachte BBQ-Sauce | <b>17,90 €</b> |
| <b>233</b> | <b>Geschnetzeltes „Bombay“</b><br>Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Obst, garniert mit Basmati-Reis   | <b>16,90 €</b> |
| <b>234</b> | <b>Cordon Bleu</b><br>Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterkochschinken <sup>1,2,3</sup> und Gouda-Käse <sup>1</sup> , paniert nach Wiener Art, dazu Pommes-Frites und gemischtes Gemüse           | <b>18,90 €</b> |
| <b>235</b> | <b>Schweinelendchen „Juliicum“</b><br>drei zarte Schweinemedallions, in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Basmati-Reis  | <b>17,90 €</b> |
| <b>236</b> | <b>Putensteak „Hawaii“</b><br>feines Putensteak gegrillt, garniert mit Ananas, danach mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Kartoffel-Kroketten  | <b>17,90 €</b> |
| <b>237</b> | <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b><br>zarte Kalbsleber in der Pfanne gebraten, garniert mit Apfelringen, und Röstzwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup>                 | <b>17,50 €</b> |
| <b>238</b> | <b>Holzfäller Steak</b><br>gegrilltes Schweinerückensteak, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup> und gerösteten Zwiebeln   | <b>17,90 €</b> |
| <b>251</b> | <b>Lammfilet „La France“</b><br>zartes Lammfilet in Dijon-Senf-Sauce gebraten, dazu Brokkoli und Kroketten  | <b>23,90 €</b> |

**- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -**



**NÜRNBERGER**  
VERSICHERUNG

Spezialversicherer für den  
öffentlichen Dienst und Beamte

- Renten- & Lebensversicherungen
- Sachversicherungen im privaten & gewerblichen Bereich
- Kranken- & Krankenzusatzschutz
- Berufsunfähigkeits-Schutz
- Rechtsschutz
- Vermögensanlagen
- Beamtendarlehen

Agenturverbund **JÜLICH**



Rolf Zick



Oliver Schüller

Marktstr. 8 – 52428 Jülich  
Tel: 02461 – 935 888 0  
Fax: 02461 – 936 562 7

Verwaltung • Verkauf • Vermietung



Brandenberger Str. 46a  
52393 Hürtgenwald  
Tel.: (0 24 29) 90 94 9 - 0  
[www.rdw-immobilien.de](http://www.rdw-immobilien.de)



EINHORN

## FÜR MEHRERE PERSONEN

### Chateaubriand ca. 500g

feinstes Rinderfilet auf dem Montague-Grill saftig-rosa gebraten, dazu servieren wir grüne Bohnen in Speck<sup>9</sup>, Grill-Gemüse, Basmati-Reis, gebratene Champignons, Rosmarinkartoffeln und Pfefferrahmsauce

258 für 2 Personen **58,90 €**

### Einhorns Spezial

verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, Kalb und Pute am Spieß gebraten, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup>, Brokkoli, Grill-Gemüse, Sauce Bernaise

259 für 2 Personen **46,00 €**

260 für 4 Personen **83,00 €**

### Mediterrane Platte

gegrilltes Schweinerückensteak, Putensteak, Hacksteak, saftiger Bacon<sup>9</sup>, Schnitzel Wiener Art, dazu Pommes Frites, Brokkoli und hausgemachte ungarische Paprikasauce

261 für 2 Personen **38,00 €**

262 für 4 Personen **71,00 €**

### Fischplatte

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

226 für 2 Personen **54,00 €**

227 für 4 Personen **95,00 €**



**- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -**

## Wir servieren Hochgenuss auf 4 Rädern.



Willkommen zur Probefahrt  
SERVICE PREMIUM PARTNER

  
**Hostenbach**  
... denn der Service macht's

Matthiasplatz 2 · 52428 Jülich · Tel. 02461 - 9 70 40 · [www.ford-hostenbach.de](http://www.ford-hostenbach.de)

# #SUPPORT YOUR LOCAL

LIEBE NACHBARN, LIEBE JÜLICHER,

wir sind ein kleines aber feines, familiengeführtes Einrichtungshaus gleich um die Ecke. Bei uns findet Ihr stilvolle Möbel sowie passende Accessoires für Euer Zuhause.

Für uns hat Zufriedenheit höchste Priorität. Unser Sortiment ist daher vielfältig und einzigartig. Egal ob jung oder alt, modern oder gediegen – wir haben garantiert das Richtige für Euch.

Unterstützt die Geschäfte und Restaurants vor Ort! **#supportyourlocal**

Es gibt keinen wichtigeren Ort, als das eigene Zuhause! Und wir machen es zum Schönsten.

Besucht uns! Wir freuen uns sehr auf Euch!

... und jetzt guten Appetit!

Herzlichst Anita & Zoe Forg und das Team



**UNSERE  
BOUTIQUE:**

Schöne Eigenheim-Dekorationen oder Geschenke für die Liebsten? Wir verzaubern und inspirieren wie kein anderer!

FORG. EINRICHTEN UND WOHNEN GmbH

Kölnstraße 13 | 52428 Jülich • T 02461 621 55 53 • F 02461 621 55 54 • M 0178 664 0997

E info@forgeinrichtenundwohnen.de • I www.forgeinrichtenundwohnen.de • Mo.–Fr. 9:30–18:30 • Sa. 9:30–15:00



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 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 mit Phosphat  
20 Pfanne ist heiß  
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.



Buschbell & Schmitz

# Küchen Studio

Besuchen Sie uns!

## Einbauküchen • Badmöbel Sideboards • Anrichten Vitrinenschränke

- in allen gewünschten Maßen und Farben erhältlich -

## Praxis- und Laboreinrichtungen

- Sonderanfertigungen in allen Bereichen möglich -

Vielseitig und überzeugend.

Erleben Sie die vielen Möglichkeiten zeitgemäßer Küchen- und Badgestaltung. Ob kleine Räume, trendgerechte Einrichtungen oder klassische Raumplanung - bei uns finden Sie den richtigen Ansprechpartner.

Auch für Kunden, die keine komplette Küche benötigen, sondern die Küche nur umbauen, gibt es viele Varianten. Durch zeitgemäße Elektrogeräte, Arbeitsplatten, Armaturen, Spülen und neue Fronten, bekommt die Küche einen neuen Gesamteindruck.



52349 Düren  
Veldener Straße 11-13  
Tel.: 0 24 21 - 95 96 40  
Fax: 0 24 21 - 95 96 41  
[www.bskuechen.de](http://www.bskuechen.de)



Öffnungszeiten:  
Montag - Freitag  
von 9.30 - 18.00 Uhr  
Samstag  
von 9.30 - 14.00 Uhr  
und nach Vereinbarung