



EINHORN

— JÜLICH —

Fisch Spezial

Vorspeisen

Pikante Fischsuppe mit Einlage und Brot	4,90 €
Lachs-Mango-Tatar geschichtet mit Avocado und Mango auf einem Rucola Bouquet	12,50 €
Thunfisch Carpaccio mariniert auf Limetten-Senf-Dressing, mit Salat Bouquet und roten Zwiebelringen	16,90 €

Zanderfilet **19,90 €**
goldgelb gebratenes Zanderfilet auf Champignon-Risotto und
karamellisieren Möhren, dazu hausgemachte Champagnersauce

Grüne Tagliatelle „Einhorn“ **14,90 €**
in feinem Knoblauch-Chilli-Öl mit Scampis

Salatteller „Neptun“ **13,50 €**
frische Salate der Saison mit geräuchertem Lachs
verfeinert mit Honig-Senf-Dressing

Fisch Trilogie **29,50 €**
dreierlei Filets, Kabeljau, Thunfisch und Lachs auf hausgemachtem
Spinat-Risotto, dazu Knoblauch in Öl

Gegrillte Seezunge (ca. 400g) **33,50 €**
mit Petersilienkartoffeln, Grillgemüse und zerlassene Butter

Wolfsbarsch (ca. 400g) **17,90 €**
vom Grill, dazu eine Kartoffel-Mangold-Garnitur nach dalmatinischer Art
und Knoblauch in Öl

Kabeljaufilet **13,90 €**
in der Pfanne gebraten, serviert auf Möhren-Püree und Brokkoli



Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet!