



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!