



EINHORN
—JÜLICH—

— Fisch Spezial —

2026

Vorspeisen

Pikante Fischsuppe mit Einlage und ofenfrischem Ciabatta Brot	7,50 €
Lachs-Mango-Tatar geschichtet mit Avocado und Mango auf einem Rucola Bouquet dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta Brot	15,90 €
Garnelen Spieß Aglio e olio Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot	15,90 €

Zanderfilet goldgelb gebratenes Zanderfilet auf Champignon-Risotto und karamellisierten Möhren, dazu hausgemachte Curry-Krabben-Sauce	22,90 €
Grüne Tagliatelle „Einhorn“ in feinem Knoblauch-Chilli-Öl mit Garnelen	18,90 €
Fisch Trilogie dreierlei Filets, Rotbarsch Pariser Art, Dorade und Lachs auf hausgemachtem Spinat-Risotto, dazu Knoblauch in Öl	34,50 €
Dorade Royal (ca. 400g) vom Grill, dazu hausgemachtes Spinat-Risotto und Knoblauch in Öl	25,90 €
Rotbarschfilet „Pariser Art“ in Mehl und Ei paniert, dazu Salzkartoffeln, Brokkoli und Remouladensauce	16,90 €
Frische Lachssteaks ca. 300g vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Hollandaise-Sauce	25,90 €
Fischplatte eine Variation von unserem Fischangebot, als Beilage servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat, Basmati-Reis und Grillgemüse, dazu Knoblauch in Öl und Hollandaise-Sauce	für 2 Personen 67,50 €