



EINHORN

— JÜLICH —

Fisch Spezial

2026

Vorspeisen

Pikante Fischsuppe 7,50 €
mit Einlage und ofenfrischem Ciabatta Brot

Lachs-Mango-Tatar 15,90 €
geschichtet mit Avocado und Mango auf einem Rucola Bouquet
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta Brot

Garnelen Spieß Aglio e olio 15,90 €
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot

Zanderfilet 22,90 €
goldgelb gebratenes Zanderfilet auf Champignon-Risotto und
karamellisieren Möhren, dazu hausgemachte Curry-Krabben-Sauce

Grüne Tagliatelle „Einhorn“ 18,90 €
in feinem Knoblauch-Chilli-Öl mit Garnelen

Fisch Trilogie 34,50 €
dreierlei Filets, Rotbarsch Pariser Art, Dorade und Lachs auf hausgemachtem
Spinat-Risotto, dazu Knoblauch in Öl

Dorade Royal (ca. 400g) 25,90 €
vom Grill, dazu hausgemachtes Spinat-Risotto und Knoblauch in Öl

Rotbarschfilet „Pariser Art“ 16,90 €
in Mehl und Ei paniert, dazu Salzkartoffeln, Brokkoli und Remouladensauce

Frische Lachssteaks ca. 300g 25,90 €
vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Hollandaise-Sauce

Fischplatte 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