



EINHORN

## APERITIFS

<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz</b>	<b>3,40 €</b>	<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	<b>3,60 €</b>
fruchtiger Orangenlikör auf Eis, dazu feinperliger Prosecco und ein Schuss Soda		auf Eis mit Orangensaft	
<b>Hugo</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Martini</b>	<b>3,10 €</b>
feinperliger Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und Limette		Bianco, Rosso, D'Oro	
<b>Sherry Sandeman</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Glas Prosecco</b>	<b>3,50 €</b>
Medium oder dry		Hausmarke	
<b>Portwein</b>	<b>3,00€</b>	<b>Glas Sekt</b>	<b>3,50 €</b>
Old Tawny Port		Hausmarke	

## VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b>	<b>6,50 €</b>
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit in Knoblauch und Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln.	
<b>Carpaccio</b>	<b>10,90 €</b>
hauchdünnes Rinderfilet im Rucola-Salatnest, dazu Parmesanhobel, Balsamico-Creme und Ciabatta-Brot	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>10,50€</b>
rosa gegartes, zartes Kalbsfleisch mit hausgemachter Kapern-Thunfischcreme dazu Ciabatta-Brot	
<b>Tomaten &amp; Mozzarella</b>	<b>6,50 €</b>
garniert auf Rucolasalat, verfeinert mit Balsamico-Creme. dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta-Brot.	
<b>4 Scampi</b>	<b>10,50 €</b>
Scampi in Knoblauchöl, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot	
<b>Geräuchertes Lachsfilet<sup>12</sup></b>	<b>9,50 €</b>
mit Zwiebelringen und Meerrettich, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot	
<b>Antipasti-Platte „Mediterrana“</b>	<b>11,90 €</b>
eine feine Auswahl an hausgemachten Antipasti, serviert mit Obst und ofenfrischem Brot	



EINHORN

## SUPPEN

unsere Suppen sind alle hausgemacht, ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe

<b>Bouillon</b> mit Nudeln und ofenfrischem Ciabatta-Brot	<b>3,30 €</b>
<b>Hühnersuppe</b> mit Ei und Gemüse-Einlage und ofenfrischem Ciabatta-Brot	<b>3,90 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b> mit feinen Rinderstückchen, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot	<b>3,90 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> abgerundet mit frischem Basilikum, Mozzarella, kleiner Sahnehaube und ofenfrischem Ciabatta-Brot	<b>3,50 €</b>

## SALATE & VEGETARISCHES

<b>Salat vom Buffet</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Baked Potato</b> eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream	<b>3,50 €</b>
<b>Baked Potato in the Garden</b> eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream auf knackig frischem Gartensalat, dazu ofenfrisches Ciabatta und Dressing nach Wahl	<b>6,90 €</b>
<b>Einhorns Mix-Salat</b> eine kleine, bunte Salatmischung der Saison: Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, gebratene Champignons und Zwiebeln, dazu ofenfrisches Ciabatta Brot	<b>7,90 €</b>
<b>Grilled Chicken Salad</b> saftige Hähnchenbruststreifen in Honig und Sesam gebraten, auf einem bunten Salatnest, dazu ofenfrisches Brot	<b>9,90 €</b>
<b>Salad Argentina</b> großer, bunt gemischter Salat mit feinen medium gegrillten Steakstreifen, dazu Brot und Dressing nach Wahl	<b>12,90 €</b>
<b>Grilled Shrimps Salad</b> gegrillte Garnelen im Salatnest, dazu ofenfrisches Brot und Dressing nach Wahl	<b>12,90 €</b>

### Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

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

## KLEIN & LECKER

<b>Lachsfilet<sup>12</sup> vom Grill</b> (ca. 150g)	<b>13,90 €</b>
mit Salzkartoffeln und Blattspinat, dazu eine hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce	
<b>Schweinemedallions „Madagaskar“</b>	<b>13,50 €</b>
zwei gegrillte Medallions auf einer leckeren Pfeffersauce, dazu Kroketten und Basmati-Reis	
<b>Putenmedallions „Einhorn“</b>	<b>13,90 €</b>
zarte Putenbrust gegrillt, dazu servieren wir mediterranes Grillgemüse und Basmati-Reis	
<b>Putensteak „Florenz“</b>	<b>13,90 €</b>
kleines Putensteak (ca. 150g) gegrillt, überbacken mit Blattspinat und Sauce Béarnaise	
<b>Tante Finchens Geschnetzeltes</b>	<b>14,40 €</b>
geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce, dazu Eier-Spätzle	
<b>Onkel Roberts Steak</b>	<b>16,90 €</b>
Filetsteak (ca. 150g) mit Bratkartoffeln und gebratenen Champignonköpfen, dazu Kräuterbutter	
<b>Schweinefilet „Miami“</b>	<b>14,50 €</b>
zwei Schweinefilets vom Grill, mit Ananas und Pfirsich, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	
<b>Putenmedallions „Caprese“</b>	<b>14,40 €</b>
zwei gegrillte Putenmedallions, überbacken mit Tomate & Mozzarella, auf grünen Tagliatelle	

## 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

Ca. 200 g	16,90 €
Ca. 300 g	21,90 €

### Argentinisches Rumpsteak

fein marmoriertes Roastbeef mit Fettrand gegrillt.

Ca. 200 g	18,50 €
Ca. 300 g	24,50 €

### Argentinisches Entrecote (Ribeye)

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

Ca. 200 g	19,50 €
Ca. 300 g	25,90 €

### Argentinisches Rinderfilet

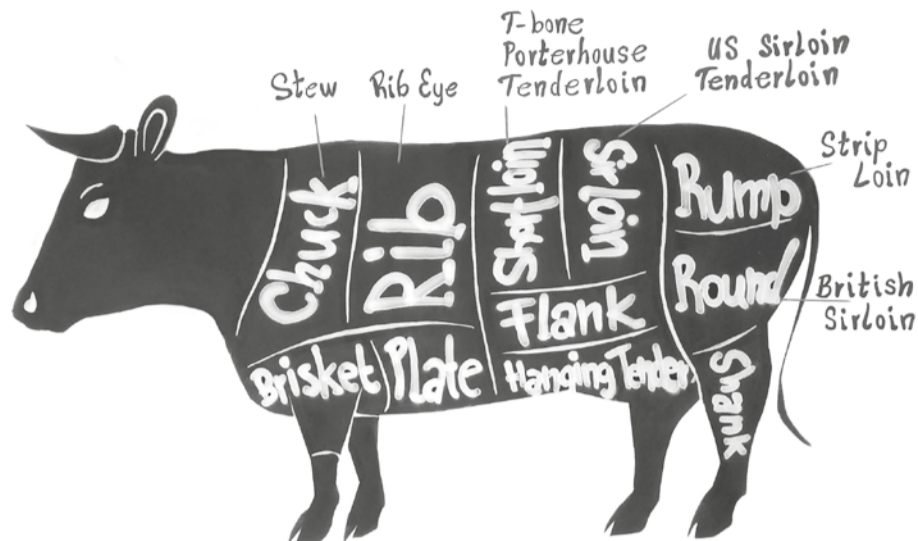
das edelste Teilstück vom Rind. Sehr mager zart und saftig.

Ca. 200 g	22,90 €
Ca. 300 g	28,90 €

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

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

# STEAKPEDIA ... NICE TO MEAT YOU!



## DAS GEWISSE EXTRA

Pfeffersauce	2,50	Süßkartoffel-Pommes	3,50
Knoblauchsauce	2,50	Kroketten oder Wedges	2,50
Champignonsauce	3,00	Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup>	3,00
Sauce Hollandaise	2,50	Rosmarinkartoffeln	3,00
Sauce Béarnaise	2,50	Röstzwiebeln	2,50
BBQ-Sauce	2,50	Eierspätzle	3,00
Mayonnaise oder Ketchup	0,50	Prinzeßbohnen	3,50
Salat vom Buffet	3,80	Grillgemüse	3,50
Folienkartoffel	3,50	Brokkoli	3,50
gebackene Kartoffel mit Sauerrahm		Butter-Champignons	4,40
Pommes frites	2,50	Basmati-Reis	2,50

## UNSERE SPEZIAL CUTS

vom US-Black Angus Rind

### US-Black Angus Roastbeef

fein marmoriertes US-Roastbeef mit Fettrand gegrillt.

Ca. 280 g	29,90 €
Ca. 350 g	34,90 €

### US-Black Angus Entrecôte

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

Ca. 280 g	33,90 €
Ca. 350 g	38,90 €

### US-Black Angus T-BONE Steak

Der kleine Bruder vom Porterhouse. Saftig und würzig im Geschmack.  
Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt.

Ca. 500 g	33,90 €
-----------	---------

## 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. 800g

**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 800 Gramm schwere Edelsteak stellt für viele Steakliebhaber das höchste der Genüsse dar.

**Nur auf Vorbestellung** ca. 800g

**Preis auf Anfrage**

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

## STEAK KLASSIKER

<b>Spare Ribs American</b> ca. 400g Das BBQ-Vergnügen mit Honig-BBQ-Marinade gegrillte Spare Ribs, dazu Spicy Hot Wedges, hausgemachter BBQ-Dip und hausgemachte Sour Cream	<b>13,90 €</b>
<b>Zwiebelsteak</b> ca. 200g Argentinisches Hüftsteak, garniert mit gebratenen Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln	<b>16,90 €</b>
<b>Champignonsteak</b> ca. 200g Hüftsteak überzogen mit Champignonsauce, dazu servieren wir Basmati-Reis	<b>16,90 €</b>
<b>Knoblauchsteak</b> ca. 200g Rumpsteak überzogen mit feiner Knoblauchrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten	<b>18,90 €</b>
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> ca. 200g Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Folienkartoffel	<b>18,90 €</b>
<b>Pfeffersteak nach Art des Hauses</b> ca. 200g zartes Rinderfilet im Pfeffermantel gegrillt, dazu Folienkartoffel und gebratene Champignons	<b>19,90 €</b>
<b>Surf &amp; Turf</b> ca. 150g kleines Rinderfilet mit 4 Scampi, dazu Grillgemüse und Folienkartoffel	<b>25,80 €</b>
<b>Steak-Spieß</b> ca. 200g verschiedene feine Steakstücke mit Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Wedges und Sour Cream	<b>22,50 €</b>
<b>Rumpsteak „Försterin“</b> ca. 200g zartes Rumpsteak mit Pfifferlingen in Speck <sup>9</sup> , dazu Rosmarinkartoffeln	<b>22,90 €</b>
<b>Trilogie vom Rind</b> ca. 200g eine feine Zusammenstellung aus zarten Medaillons von der Hüfte, Rumpsteak und Filet, dazu frisches Pfannengemüse, Wedges und Sour Cream.	<b>25,90 €</b>

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

## JÜLICHER SCHNITZELPARADE

<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>16,50 €</b>
in der Pfanne gebratenes Kalbsschnitzel, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	
<b>Pfefferschnitzel</b>	<b>12,90 €</b>
Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Pommes Frites und Pfeffersauce mit grünem Pfeffer	
<b>Champignonschnitzel</b>	<b>12,90 €</b>
Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Basmati-Reis und feine Champignonsauce	
<b>Zigeunerschnitzel</b>	<b>12,90 €</b>
Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Kroketten und eine leicht pikante hausgemachte Zigeunersauce	
<b>Schnitzel „Hawaii“</b>	<b>13,50 €</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>Dorade Royal Fish</b> ca. 400g	<b>17,90 €</b>
gegrillte Dorade mit Blattspinat und Salzkartoffeln, dazu Knoblauch in Öl	
<b>Forelle „Müllerin“</b> ca. 300g	<b>13,90 €</b>
in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	
<b>Frische Lachssteaks</b> ca. 300g	<b>17,90 €</b>
vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce	
<b>Riesengarnelen „Mediterran“</b>	<b>23,50 €</b>
im Tomaten-Knoblauch-Sud, dazu Basmati-Reis	
<b>Frische Seezunge „Müllerin“</b> ca. 400g	<b>24,90 €</b>
in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	
<b>Zanderfilet</b> <sup>12</sup>	<b>15,50 €</b>
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachte Hummer-Dill-Sauce	
<b>Fischplatte</b>	<b>45,00 €</b>
eine Variation von unserem Fischangebot, als Beilage servieren wir:	für 2 Personen
Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Basmati-Reis, dazu Knoblauch in Öl	<b>85,00 €</b>
und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce	

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





EINHORN

## INTERNATIONALE KLASSIKER

<b>Gegrilltes Hacksteak</b> dazu Bratkartoffeln und mediterranes Grillgemüse	<b>10,90 €</b>
<b>Bauerntopf</b> drei Schweinemedallions mit Bratkartoffeln und Gemüse, überbacken mit Ei	<b>13,90 €</b>
<b>Grill-Teller</b> saftiger Bacon <sup>9</sup> , Schweinesteak, Hacksteak, Putenmedaillon und Argentinisches Hüftsteak, dazu Bratkartoffeln und hausgemachte BBQ-Sauce	<b>14,50 €</b>
<b>Geschnetzeltes „Bombay“</b> Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Obst, garniert mit Basmati-Reis	<b>14,90 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> gefüllt mit Hinterkochen <sup>1,2,3</sup> und Gouda-Käse <sup>1</sup> , paniert nach Wiener Art, dazu Pommes-Frites und gemischtes Gemüse	<b>16,90 €</b>
<b>Fitness-Steak</b> Argentinisches Rumpsteak, 200g, garniert im Salatkranz, dazu Kräuterbutter	<b>22,50 €</b>
<b>Schweinelendchen „Juliäum“</b> drei zarte Schweinemedallions, in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Basmati-Reis	<b>16,90 €</b>
<b>Putensteak „Hawaii“</b> feines Putensteak gegrillt, garniert mit Ananas, danach mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Kartoffel-Kroketten	<b>16,50 €</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> zarte Kalbsleber in der Pfanne gebraten, garniert mit Apfelringen, und Röstzwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln	<b>16,40 €</b>
<b>Holzfäller Steak</b> gegrilltes Schweinerückensteak, mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln	<b>15,90 €</b>

## LAMM

<b>Lamm-Krone</b> Lamm-Carree am Stück gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Sauce	<b>22,90 €</b>
<b>Lammfilet „Le France“</b> zartes Lammfilet in Dijon-Senf-Sauce gebraten, dazu Brokkoli und Kroketten	<b>21,90 €</b>
<b>Duett vom Lamm</b> Lammkotelett und Lammfilet, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und Knoblauch in Öl	<b>22,90 €</b>

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

## 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

für 2 Personen **50,90 €**

### **Einhorns Spezial**

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

für 2 Personen **41,00 €**

für 4 Personen **79,00 €**

### **Mediterrane Platte**

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

für 2 Personen **36,00 €**

für 4 Personen **69,00 €**

### **Fischplatte**

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

für 2 Personen **45,00 €**

für 4 Personen **85,00 €**

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



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.

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             | 5 koffeinhaltig     | 9 Nitritpökelsalz   | 13 mit Phosphat                       |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 6 mit Süßungsmittel | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten                  | 20 Pfanne ist heiß                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel  | 7 geschwefelt       | 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein | 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr |
| 4 mit Geschmacksverstärker  | 8 geschwärzt        |   |                                       |

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.