

Die Geschichte des Einhorns

Mitte der dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts übernahmen der Jülicher Gastwirt Robert Lafos und seine Frau Josephine mit den beiden Söhnen Hans und Robert das „Gasthaus zum Alten Brauhaus“. Das mittelalterliche Geburtshaus des Heimatdichters Josef Schregel (1865-1946) war der erste Herbergsbetrieb außerhalb der Jülicher Stadtmauer. Noch heute sind die gut erhaltenen Reste dieser aufwendigen Verteidigungsanlage im Garten zu besichtigen.

Die Betreiber profitierten in den ersten Jahren vom regen Durchgangsverkehr der 1932 eröffneten „Fernverkehrsstraße 1“ von Aachen nach Königsberg. Aber auch Bauern und Beamte der nahegelegenen Dienststellen und Jülicher Bürger kehrten regelmäßig ein.

Im zweiten Weltkrieg wurde Jülich zu 97 Prozent zerstört und auch das alte Brauhaus fiel dem Bombenhagel zum Opfer. Anfang 1946 fingen „Tante Finchen“ und „Onkel Robert“ – so wurde das Wirtsehepaar von vielen jüngeren Stammgästen genannt – wieder bei Null an. Eine selbst gebaute Baracke diente während des Wiederaufbaus als Wohnraum und erste Schankstätte. Robert Lafos, ursprünglich Maurer von Beruf und seine beiden Söhne bauten in den Folgejahren wieder auf, was heute noch in seinem ursprünglichen Grundriß erhalten ist.

Mehr als 40 Jülicher Vereine wählten das neu getaufte Gasthaus „Zum Einhorn“ zum Vereinslokal. Im Saal fanden Tanzkurse, Tischtennismeisterschaften, Fimvorführungen und Familienfeste von Taufe über Kommunion, Hochzeit und Beerdigungskaffee statt. Das Einhorn begleitete seine Gäste durch alle Lebensphasen. Die Karnevalsälle des Jülicher Turnvereins waren legendär. Teilweise wurden bis zu 12 Biere vom Fass ausgeschenkt. Pilsener Urquell, Budweiser und Löwenbräu im Tonkrug konnte man hier trinken.

In den Wintermonaten waren die „Rheinischen Muscheln“ nach Geheimrezept der Hausherrin der Renner auf der Speisekarte. Das Gericht „Vater und Sohn“, eine kleine und eine große Bockwurst mit Pommes Frites zeugt vom treffsicheren Humor der Wirtsleute.

1965 beendete die Familie Lafos ihr aktive Zeit im „Einhorn“. Die nachfolgenden Pächter blieben dem Konzept treu und das Einhorn blieb gutbürgerlicher Treffpunkt der Jülicher Bürger. Anfang der neunziger Jahre entstand ein „China Restaurant“, das bis zum Verkauf des Hauses im Jahre 2015 betrieben wurde.

Mit der Wiedereröffnung durch die Familie Radoš im Jahre 2018 wird die lange und erfolgreiche Tradition des Restaurants „Einhorn“ fortgeführt: ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen, ein Ort, um mit der Familie und Freunden ein paar schöne Stunden zu verbringen, ein Ort, der einfach zum Leben dazugehört!

APERITIFS

Aperol¹ Spritz	4,20 €	Campari¹ Orange	3,60 €
fruchtiger Orangenlikör auf Eis, dazu feinperliger Prosecco und ein Schuss Soda		auf Eis mit Orangensaft	
Hugo	4,20 €	Martini	3,10 €
feinperliger Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und Limette		Bianco, Rosso, D'Oro	
Sherry Sandeman	3,00 €	Glas Prosecco	3,60 €
Medium oder dry		Hausmarke	
Portwein	3,00€	Glas Sekt	3,60 €
Old Tawny Port		Hausmarke	

VORSPEISEN

126 Carpaccio		11,50 €
hauchdünnes Rinderfilet im Rucola-Salatnest, dazu Parmesanhobel, Balsamico-Creme und Ciabatta-Brot		
127 Vitello Tonnato		10,50 €
rosa gegartes, zartes Kalbsfleisch mit hausgemachter Kapern-Thunfischcreme dazu Ciabatta-Brot		
128 Tomaten & Mozzarella		6,50 €
garniert auf Rucolasalat, verfeinert mit Balsamico-Creme. dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta-Brot.		
129 5 Scampi		10,50 €
Scampi in Knoblauchöl, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot		
130 Geräuchertes Lachsfilet¹²		9,50 €
mit Zwiebelringen und Honig-Senf-Dip, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot		
131 Antipasti-Platte „Mediterrana“		11,90 €
eine feine Auswahl an hausgemachten Antipasti, serviert mit ofenfrischem Brot		
132 Bruschetta		6,50 €
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit in Knoblauch und Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln		



EINHORN

SUPPEN

unsere Suppen sind alle hausgemacht, ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe

- | | |
|--|---------------|
| 137 Bouillon | 3,50 € |
| mit Nudeln und ofenfrischem Ciabatta-Brot | |
| 138 Hühnersuppe | 3,90 € |
| mit Ei und Gemüse-Einlage und ofenfrischem Ciabatta-Brot | |
| 139 Gulaschsuppe | 3,90 € |
| mit feinen Rinderstückchen, dazu ofenfrisches Ciabatta-Brot | |
| 140 Tomatencremesuppe | 3,50 € |
| abgerundet mit frischem Basilikum, Mozzarella, kleiner Sahnehaube und ofenfrischem Ciabatta-Brot | |

SALATE & VEGETARISCHES

- | | |
|--|----------------|
| 149 Salat vom Buffet | 3,90 € |
| 150 Baked Potato | 3,50 € |
| eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream | |
| 151 Baked Potato in the Garden | 6,90 € |
| eine große Folienkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Sour Cream auf knackig frischem Gartensalat, dazu ofenfrisches Ciabatta und Dressing nach Wahl | |
| 152 Einhorns Mix-Salat | 7,90 € |
| eine kleine, bunte Salatmischung der Saison: Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, gebratene Champignons und Zwiebeln, dazu ofenfrisches Ciabatta Brot | |
| 153 Grilled Chicken Salad | 9,90 € |
| saftige Hähnchenbruststreifen in Honig und Sesam gebraten, auf einem bunten Salatnest, dazu ofenfrisches Brot | |
| 154 Salad Argentina | 12,90 € |
| großer, bunt gemischter Salat mit feinen medium gegrillten Steakstreifen, dazu Brot und Dressing nach Wahl | |
| 155 Grilled Shrimps Salad | 12,90 € |
| gegrillte Garnelen im Salatnest, dazu ofenfrisches Brot und Dressing nach Wahl | |
| 156 Tagliatelle „Mediterran“ | 10,50 € |
| Bandnudeln auf Olivenöl mit Grillgemüse und ein wenig Knoblauch | |

Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

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

KLEIN & LECKER

- | | |
|---|----------------|
| 160 Lachsfilet¹² vom Grill (ca. 150g) | 14,50 € |
| mit Salzkartoffeln und Blattspinat, dazu eine hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce | |
| 161 Schweinemedallions „Madagaskar“ | 13,90 € |
| zwei gegrillte Medallions auf einer leckeren Pfeffersauce, dazu Kroketten und Basmati-Reis | |
| 162 Putenmedallions „Einhorn“ | 13,90 € |
| zarte Putenbrust gegrillt, dazu servieren wir mediterranes Grillgemüse und Basmati-Reis | |
| 163 Putensteak „Florenz“ | 13,90 € |
| kleines Putensteak (ca. 150g) gegrillt, überbacken mit Blattspinat und Sauce Béarnaise, dazu Kroketten | |
| 164 Tante Finchens Geschnetzeltes | 14,40 € |
| geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce, dazu Eier-Spätzle | |
| 165 Onkel Roberts Steak | 16,90 € |
| Filetsteak (ca. 150g) mit Bratkartoffeln und gebratenen Champignonköpfen, dazu Kräuterbutter | |
| 166 Schweinefilet „Miami“ | 14,50 € |
| zwei Schweinefilets vom Grill, mit Ananas und Pfirsich, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | |
| 167 Putenmedallions „Caprese“ | 14,40 € |
| zwei gegrillte Putenmedallions, überbacken mit Tomate & Mozzarella, auf grünen Tagliatelle | |

- Zu jedem Gericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

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

170 ca. 200 g	17,50 €
171 ca. 300 g	22,50 €

Argentinisches Rumpsteak

fein marmoriertes Roastbeef mit Fettrand gegrillt.

172 ca. 200 g	18,90 €
173 ca. 300 g	24,90 €

Argentinisches Entrecote (Ribeye)

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

174 ca. 200 g	19,50 €
175 ca. 300 g	25,90 €

Argentinisches Rinderfilet

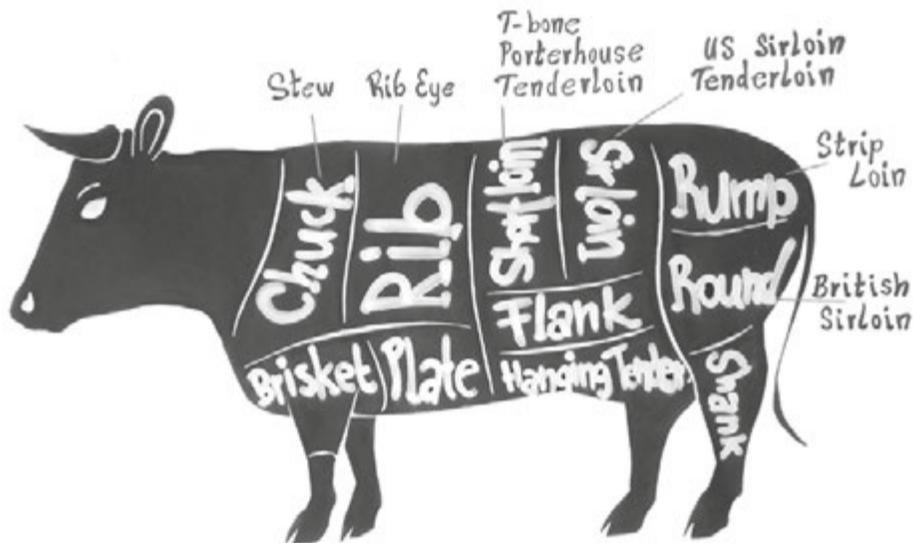
das edelste Teilstück vom Rind. Sehr mager zart und saftig.

176 ca. 200 g	23,90 €
177 ca. 300 g	29,90 €

- 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	Spicy Wedges	2,50
Knoblauchsauce	2,50	Bratkartoffeln mit Speck ⁹	3,50
Champignonsauce	3,00	Rosmarinkartoffeln	3,50
Sauce Hollandaise	2,50	Röstzwiebeln	2,50
Sauce Béarnaise	2,50	Eierspätzle	3,00
BBQ-Sauce	2,50	Prinzeßbohnen	3,50
Folienkartoffel gebackene Kartoffel mit Sauerrahm	3,50	Grillgemüse	3,90
Pommes frites	2,80	Brokkoli	3,50
Süßkartoffel-Pommes	3,90	Butter-Champignons	4,40
Kroketten	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.

178 ca. 300 g	32,50 €
179 ca. 400 g	36,90 €

US-Black Angus Entrecôte

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

180 ca. 300 g	34,90 €
181 ca. 400 g	39,90 €

US-Black Angus T-BONE Steak

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

184 ca. 500 g	35,90 €
---------------	---------

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. 1200g

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

- | | |
|---|----------------|
| 190 Spare Ribs American ca. 400g | 13,90 € |
| Das BBQ-Vergnügen mit Honig-BBQ-Marinade gegrillte Spare Ribs, dazu Spicy Hot Wedges, hausgemachter BBQ-Dip und hausgemachte Sour Cream | |
| 191 Zwiebelsteak ca. 200g | 17,50 € |
| Argentinisches Hüftsteak, garniert mit gebratenen Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln | |
| 192 Champignonsteak ca. 200g | 17,50 € |
| Hüftsteak überzogen mit Champignonsauce, dazu servieren wir Basmati-Reis | |
| 193 Knoblauchsteak ca. 200g | 19,50 € |
| Rumpsteak überzogen mit feiner Knoblauchrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten | |
| 194 Pfeffersteak „Pepper's“ ca. 200g | 19,50 € |
| Rumpsteak mit selbstgemachter Pfefferrahmsauce, dazu Folienkartoffel | |
| 195 Pfeffersteak nach Art des Hauses ca. 200g | 24,90 € |
| zartes Rinderfilet im Pfeffermantel gegrillt, dazu Folienkartoffel und gebratene Champignons | |
| 196 Surf & Turf ca. 150g | 25,80 € |
| kleines Rinderfilet mit 4 Scampi, dazu Grillgemüse und Folienkartoffel | |
| 197 Steak-Spieß ca. 200g | 22,50 € |
| verschiedene feine Steakstücke mit Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Wedges und Sour Cream | |
| 198 Rumpsteak „Försterin“ ca. 200g | 22,90 € |
| zartes Rumpsteak mit Pfifferlingen in Speck ⁹ , dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 199 Trilogie vom Rind ca. 200g | 25,90 € |
| eine feine Zusammenstellung aus zarten Medaillons von der Hüfte, Rumpsteak und Filet, dazu frisches Pfannengemüse, Wedges und Sour Cream. | |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

JÜLICHER SCHNITZELPARADE

- | | | |
|--------------------------------------|--|----------------|
| 200 Original Wiener Schnitzel | in der Pfanne gebratenes Kalbsschnitzel, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren | 16,50 € |
| 201 Pfefferschnitzel | Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Pommes Frites und Pfeffersauce mit grünem Pfeffer | 12,90 € |
| 202 Champignonschnitzel | Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Basmati-Reis und feine Champignonsauce | 12,90 € |
| 203 Zigeunerschnitzel | Schweine- oder Putenschnitzel paniert nach Wiener Art, dazu Kroketten und eine leicht pikante hausgemachte Zigeunersauce | 12,90 € |
| 204 Schnitzel „Hawaii“ | paniertes Schweine-oder Putenschnitzel garniert mit Ananas, überbacken mit Gouda-Käse ¹ , dazu Pommes Frites | 13,50 € |

Jeden Mittwoch Schnitzeltag! Mehr Auswahl ein Preis!

AUS FLUSS UND MEER

- | | | |
|---|---|--|
| 220 Dorade Royal Fish ca. 400g | gegrillte Dorade mit Blattspinat und Salzkartoffeln, dazu Knoblauch in Öl | 18,50 € |
| 221 Forelle „Müllerin“ ca. 300g | in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | 13,90 € |
| 222 Frische Lachssteaks ca. 300g | vom Grill, dazu Brokkoli, Petersilienkartoffeln und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce | 17,90 € |
| 223 Gebackener Tintenfisch | frische Kalamaris mit Petersilienkartoffeln und Remouladen-Sauce | 16,50 € |
| 224 Frische Seezunge „Müllerin“ ca. 400g | in der Pfanne gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | 24,90 € |
| 225 Zanderfilet ¹² | mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachte Hummer-Dill-Sauce | 15,50 € |
| Fischplatte | eine Variation von unserem Fischangebot, als Beilage
servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat und
Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Basmati-Reis,
dazu Knoblauch in Öl und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce | 226 für 2 Personen 45,00 €
227 für 4 Personen 85,00 € |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

INTERNATIONALE KLASSIKER

- | | |
|---|----------------|
| 230 Gegrilltes Hacksteak | 10,90 € |
| dazu Bratkartoffeln und mediterranes Grillgemüse | |
| 231 Bauertopf | 13,90 € |
| drei Schweinemedallions mit Bratkartoffeln und Gemüse, überbacken mit Ei | |
| 232 Grill-Teller | 15,50 € |
| saftiger Bacon ⁹ , Schweinesteak, Hacksteak, Putenmedaillon und Argentinisches Hüftsteak, dazu Bratkartoffeln und hausgemachte BBQ-Sauce | |
| 233 Geschnetzeltes „Bombay“ | 14,90 € |
| Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Obst, garniert mit Basmati-Reis | |
| 234 Cordon Bleu | 16,90 € |
| gefüllt mit Hinterkochschinken ^{1,2,3} und Gouda-Käse ¹ , paniert nach Wiener Art, dazu Pommes-Frites und gemischtes Gemüse | |
| 235 Schweinelendchen „Juliacum“ | 16,90 € |
| drei zarte Schweinemedallions, in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Basmati-Reis | |
| 236 Putensteak „Hawaii“ | 16,50 € |
| feines Putensteak gegrillt, garniert mit Ananas, danach mit Käse ¹ überbacken, dazu Kartoffel-Kroketten | |
| 237 Kalbsleber „Berliner Art“ | 16,40 € |
| zarte Kalbsleber in der Pfanne gebraten, garniert mit Apfelringen, und Röstzwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln | |
| 238 Holzfäller Steak | 15,90 € |
| gegrilltes Schweinerückensteak, mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln | |

LAMM

- | | |
|---|----------------|
| 250 Lamm-Krone | 22,90 € |
| Lamm-Carree am Stück gebraten, dazu Rosmarinkaroffeln und Tomaten-Knoblauch-Sauce | |
| 251 Lammfilet „La France“ | 21,90 € |
| zartes Lammfilet in Dijon-Senf-Sauce gebraten, dazu Brokkoli und Kroketten | |
| 252 Duett vom Lamm | 22,90 € |
| Lammkotelett und Lammfilet, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und Knoblauch in Öl | |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

FÜR MEHRERE PERSONEN

Chateaubriand ca. 500g **258** für 2 Personen **50,90 €**

feinstes Rinderfilet auf dem Montague-Grill saftig-rosa gebraten,
dazu servieren wir grüne Bohnen in Speck⁹, Grill-Gemüse,
Basmati-Reis, gebratene Champignons, Rosmarinkartoffeln
und Pfefferrahmsauce

Einhorns Spezial **259** für 2 Personen **41,00 €**

verschiedene Steaks vom Rind, Schwein,
Kalb und Pute am Spieß gebraten,
serviert mit Bratkartoffeln in Speck⁹, Brokkoli,
Grill-Gemüse, Sauce Bernaise

260 für 4 Personen **79,00 €**

Mediterrane Platte **261** für 2 Personen **36,00 €**

gegrilltes Schweinerückensteak, Putensteak, Hacksteak,
saftiger Bacon⁹, Schnitzel Wiener Art, dazu Pommes Frites,
Brokkoli und hausgemachte Zigeuner-Sauce

262 für 4 Personen **69,00 €**

Fischplatte **226** für 2 Personen **45,00 €**

eine Variation von unserem Fischangebot, als Beilage

servieren wir: Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Basmati-Reis,

dazu Knoblauch in Öl und hausgemachte Zitronen-Hollandaise-Sauce

227 für 4 Personen **85,00 €**

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



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.