Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto, Ingwer und frischem Rahm 1,2,A,G,I 8,30€

Herzhafte Gulaschsuppe mit Rinderfleischeinlage, Paprika und Champignons 1,2,I 8,90€

Speckpfannkuchen mit Schwarzwälder-Bacon
und Gewürzgurken garniert 1,2,A,C,G, 16,90€

Carpaccio vom argentinischen Rind mit Kürbiskernöl und frischen Meerrettichspänen, Rucolasalat, Parmesan und Pariser Baguette A,G,H, J 17,30€

Unser „Salat Einhorn“ - Blattsalate der Saison mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und gebratenen Spiegeleiern 1,2,C, J 17,50€

Bunter Salat der Jahreszeit „Fit for Fun“ mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen in Soja-Sweet-Chili-Soße, gerösteten Sonnenblumenkernen und Olivenölbaguette 1,2,A,H, J 19,50€

Ziegenkäse mit Akazienhonig und Walnusskernen gratiniert auf Rote-Bete-Scheiben, dazu Rohkost-Blattsalate und geröstetes Baguette A,G,H, J 19,90€

Sahneheringsfilets mit hausgemachter Hausfrauensoße “ (Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken) und Petersilienkartoffeln 1,D,G 18,50€

Rotbarschfilet in Butter gebraten mit Zucchini-Lauch-Rahmgemüse und Dillkartoffeln A,D,G 22,90€

Linguine mit gebratenen Garnelen in cremiger Hummersoße, feinen Gemüsestreifen, Parmesanraspeln und Zupfsalatgarnitur 1,2,A,C,D,G,I 21,50€

Einhorn-Schnitzel-Spezial

Schnitzel vom zarten Schweinerücken in knusprig-würziger Panade mit Kartoffel-Röstiecken und Dampfgemüse der Saison

* ,, Wiener Art " A,C,G 18,90€
* ,,Madagaskar Art" mit Pfeffer-Knoblauch-Rahmsoße 1,A,C,G 19,90€
* ,,Jäger Art" mit frischer Champignonrahmsoße A,C,G 19,90€
* ,,Holzfäller Art" mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei A,C,G 19,90€
* ,,Französische Art" mit Soße béarnaise und Chilischoten-Dip 1,2,A,C,G, 19,90€
* „Ungarische Art" mit bunter, würziger Paprikasoße 1,2,A,C,G 19,90€

Auf Wunsch servieren wir unsere Schnitzelvariationen auch mit zartem Hähnchenbrustfilet (+2,00€)

* * *

Rheinischer Sauerbraten mit eingelegten Rosinen, gerösteten Mandelblättern, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 1,2,G,H,I 22,50€

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pfeffer-Knoblauch-Rahmsauce und Bratkartoffeln 1,G 27,90€

„Düsseldorfer Senfrostbraten" vom argentinischen Rinderrücken unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit buntem Dampfgemüse und gerösteten Kartoffeln G, J 29,90€

Unsere Speisen werden immer frisch und mit größter Sorgfalt zubereitet, dadurch kann es zu den Hauptgeschäftszeiten auch mal zu Wartezeiten kommen.

Für unsere Sprösslinge:

Kinder-Nudeln mit feiner Tomatensoße und Parmesanraspeln 1,2,A,C,G,I 10,50€

Kinder-Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Mayo 1,A,C,G 12,50€

… als Dessert empfehlen wir :

Einhorn‘s Eisbecher (Vanille/Schoko/Erdbeere) mit Sahne und Krokant 2,C,H,G 8,90€

Original Tiroler Apfelstrudel auf feinem Vanille-Fruchtspiegel 1,2,A,C,G 8,90€

Entdecken Sie auch unsere wechselnden saisonalen Spezialitäten.

* * *

Für vegetarische und vegane Gerichte sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

* * *

Auf Wunsch servieren wir unseren Senioren gerne kleinere Portionen zum ermäßigten Preis.

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel
7 = koffeinhaltig
8 = chininhaltig
9 = geschwärzt
10 = enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen[1], Roggen[2], Gerste[3], Hafer[4], Dinkel[5], Kamut[6], Hybridstämme[7])
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte (Mandeln[1], Haselnüsse[2], Walnüsse[3], Cashew[4], Pecannüsse[5], Paranüsse[6], Pistazien[7], Macadamianüsse[8] und Queenslandnüsse[9])
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
M = Lupinen