Zum Einhorn

Kaiserswerther Markt 26, duesseldorf
+49 211 4080280

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SONSTIGES

Königsberger Klopse 17,50 €
mit Kapernsoße, Butterkartoffeln und Rote-Bete-Salat „Ostpreußische Art“ mit Meerrettich und Zwiebeln

Fruchtige Tomatencremesuppe VEGETARISCH 8,30 €
mit Basilikum-Pesto, Ingwer und frischem Rahm

Herzhafte Gulaschsuppe 8,90 €
mit Rinderfleischeinlage, Paprika und Champignons

Speckpfannkuchen 16,30 €
Schwarzwälder-Bacon und Gewürzgurken garniert

Carpaccio vom Argentinischen Rind 16,80 €
mit Kürbiskernöl und frischen Meerrettich-Spänen, Rucolasalat, Parmesan und Pariser Baguette

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

Bunter Salat der Jahreszeit „Fit for Fun“ 19,50 €
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen in Soja-Sweet-Chili-Soße, gerösteten Sonnenblumenkernen und Olivenöl-Baguette

Ziegenkäse VEGETARISCH 19,90 €
mit Akazienhonig und Walnusskernen gratiniert auf Rote Beete-Scheiben, dazu Rohkost-Blattsalate und geröstetes Baguette

Sahneheringsfilets 18,50 €
mit hausgemachter ,, Hausfrauen-Soße “ (Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken) und Butterkartoffeln

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

Linguine mit Garnelen 21,50 €
in Knoblauch gebraten, Julienne-Gemüse, Zupfsalat und feiner Basilikum-Tomatensoße

Rheinischer Sauerbraten 22,50 €
mit eingelegten Rosinen, gerösteten Mandelblättern, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Arg. Rumpsteak 27,90 €
vom Grill mit Pfeffer-Knoblauch-Rahmsauce und Bratkartoffeln

Düsseldorfer Senfrostbraten 29,90 €
vom Arg. Rinderrücken unter der Zwiebel-Senfkruste mit buntem Dampfgemüse und gerösteten Kartoffeln

EINHORN-SCHNITZEL-SPEZIAL

Schnitzel Wiener Art **18,90 €**
Schnitzel vom zarten Schweinerücken in knusprig-würziger Panade mit Kartoffel-Röstiecken und Dampfgemüse der Saison

Schnitzel Madagaskar Art **19,90 €**
mit Pfeffer-Knoblauch-Rahmsoße

Schnitzel Jäger Art **19,90 €**
mit frischer Champignonrahmsoße

Schnitzel Holzfäller Art **19,90 €**
mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei

Schnitzel Französische Art **19,90 €**
mit Soße Bearnaise und Chilischoten-Dip

FÜR UNSERE SPRÖSSLINGE

Kinder-Nudeln VEGETARISCH **10,50 €**
mit feiner Tomatensoße und Parmesanraspeln

Kinder-Schnitzel **12,50 €**
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo

... ALS DESSERT EMPFEHLEN WIR

Einhorn´s Eisbecher VEGETARISCH **8,90 €**
Vanille/Schoko/Erdbeer mit Sahne und Krokant

Original Tiroler Apfelstrudel VEGETARISCH **8,90 €**
auf Vanille-Fruchtspiegel

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN – OKTOBERFEST 2026

Bayerischer „Pichelsteiner Eintopf“ **8,60 €**

Nürnberger Rostbratwürstchen **8,80 €**
mit mittelscharfen Brauhaussenf

Münchener Weißwürst’l **8,90 €**
mit Laugenbrötchen und süßem Senf

Port. Bayrischer Leberkäs **9,50 €**
mit Spiegelei und süßem Senf

Bayrischer Schweinsbraten **10,90 €**
mit Kümmeljus

Münchener „Obzada“ VEGETARISCH **13,50 €**
mit Radieschen, Meerrettichspänen, fein gehackten Zwiebeln und Laugenbrötchen

Allgäuer Käsespätzle VEGETARISCH **14,50 €**
mit Röstzwiebeln

Ripperl vom bayrischem Strohschwein **11,90 €**
an Biersoß

Ofenfrische Schweinshaxe **12,90 €**
auf Kümmeljus-Spiegel dazu süßer Senf

Bayerische Creme VEGETARISCH **8,90 €**
mit Himbeersoße, Sahnehäubchen und Fruchtgarnitur

Original Elsässer Flammkuchen **16,50 €**
mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebeln

Flammkuchen „Mediterrane Art“ VEGETARISCH **16,70 €**
mit Crème fraîche, grünen und schwarzen Oliven, Peperoni und Schafskäse

Flammkuchen „Norddeutsche Art“ **16,90 €**
mit Hummer-Crème fraîche, kleinen Garnelen, Knoblauch und Lauchzwiebelgarnitur