



Herzlich willkommen im „Goldenen Einhorn“!

Liebe Gäste,

*wir möchten, dass Sie sich bei uns so wohl fühlen,
dass Sie die bei uns verbrachte Zeit in schöner Erinnerung behalten,
dass Sie gerne einmal wiederkommen und möglichst auch,
dass Sie uns weiterempfehlen.*

*Wir bemühen uns, diesem Anspruch gerecht zu werden und dabei
insbesondere die menschliche Komponente nicht zu vernachlässigen:
„Aus Gästen Freunde machen!“ – ein Gedanke, der uns sehr gut
gefällt und den wir leben möchten.*

*Sollten Sie mit irgendetwas nicht zufrieden sein, gleich aus welchem
Grunde, teilen Sie uns das bitte unbedingt mit. Sie helfen uns
damit, Fehlerquellen zu erkennen und weiterhin an der bestmöglichen
umsetzbaren Qualität zu arbeiten.*

Mit den besten Wünschen für ein schönes Miteinander

Ihr Einhorn-Team

**Für eine Aufstellung der Allergene fragen Sie bitte unsere
Service-Mitarbeiter!**

Im „Goldenen Einhorn“ standen einst die städtischen Rösser *von Bruno Lerho*

Im Jahre 1349 wurde das Haus Markt 33 zum erstenmal erwähnt, und zwar als „Hospicium Valkenburg“. Nicht ganz hundert Jahre später wird Haus „Valkenburg“ wieder erwähnt, und zwar im Besitz des Ratsherrn und Weinwirtes Jakob Klökker – „offene Herberg - Wein, Bier und ander Getränks Wirthshaus“ – heute würde man sagen Hotel und Gasthaus, womit es sich hierbei um die älteste überlieferte Gastronomie Aachens handelt.

Auf der Rückseite des „Hospicio Valkenburg“ befanden sich große Pferdestallungen im Hof. Hier wurden die städtischen Rösser untergestellt, ehe die Stadt Aachen eigene Stallungen errichten ließ.

Agathe Klökker, wohl die Enkelin des Jacob Klökker, heiratete 1515 den Patriziersohn Johann van Buel aus Maastricht. Dieser wurde einige Zeit später Aachener Bürgermeister und vertrat 1530 die Stadt auf dem berühmten Reichstag zu Augsburg. Hier erklärte er, dass seine Stadt dem alten Glauben treu bleibe. 1540 war er kaiserlicher Kommissar und leitete seine Untersuchungen vom Haus „Valkenburg“ aus. Beim verheerenden Stadtbrand am 2. Mai 1656, als Aachen bis auf wenige Bauten vernichtet wurde, wurde auch „Haus Valkenburg“ ein Raub der Flammen.

Der berühmte Stadtbaumeister Laurenz Mefferdatis leitete den Wiederaufbau des alten Herrenhauses zu Anfang des 18. Jahrhunderts. Die im klassizistischen Stil gehaltene und ganz in Blaustein gearbeitete Fassade wurde mit Pilasterkapitellen versehen. Das Haus bekam nach seiner Wiederherstellung, wie das meist üblich war, einen neuen Namen: „Haus zum Einhorn“.

In der Franzosenzeit trug das Gebäude die Nummer Litera B. 764. Die heutige Nummer „Markt 33“ bekam das Haus 1857. In den letzten 150 Jahren befanden sich Metzgerei, Samenhandlung, Obstgeschäft und Blumenhandlung in dem alten Haus.

Nach dem zweiten Weltkrieg eröffnete der neue Eigentümer Franz Lüttgens hier eine Weinstube. Danach wurden Klemens Wildrath und seine Frau Marlene Eigentümer des alten Herrenhauses und schufen eines der schönsten Gasthäuser Aachens in dem historischen Bauwerk.

In den letzten Jahrzehnten wurden viele Verschönerungsarbeiten an Fassade und im Hausinneren ausgeführt. So hat der stadtbekannteste Holzbildhauer Christian Schieren als eines seiner letzten Werke die Eingangstüre am Haus „Zum goldenen Einhorn“ angefertigt.

Seit Juli 2002 führt Dieter Becker das beliebte historische Lokal in einem der schönsten Häuser Aachens.

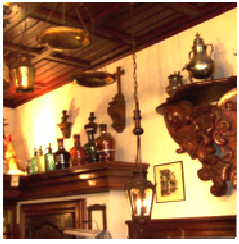


Für die Kinder können Sie alles in geeigneter Portionsgröße zusammenstellen, was wir auf der Karte haben. Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir berechnen Ihnen dafür einen fairen Preis.

Auch sonst können Sie die meisten Gerichte als **kleine Portion** bestellen, hierfür berechnen wir 60% des normalen Verkaufspreises.

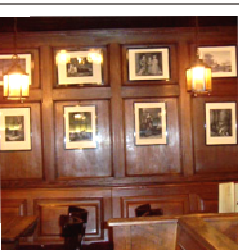
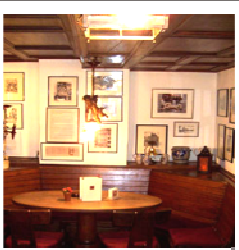
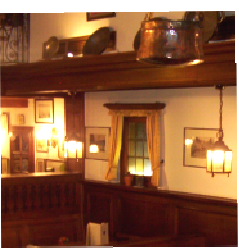
Für **Umbestellungen** (z.B. Beilagenänderungen) berechnen wir nichts!

Einige Speisen unserer Karte können wir Ihnen durch das Weglassen einzelner Zutaten auch als **vegetarische Gerichte** anbieten. Schauen Sie selbst einmal!



Inhaltsverzeichnis

	Seite/n
<i>Die kleinen Dinge</i>	4
<i>Vorspeisen</i>	5
<i>Suppen & Pasta</i>	6
<i>Salatvariationen</i>	7
<i>Gut und bürgerlich</i>	8+9
<i>Aus dem Wasser und aus dem Stall</i>	10
<i>Von der Weide & Desserts</i>	11
<i>Aperitifs, Sekt, Longdrinks</i>	12
<i>Biere</i>	13
<i>Alkoholfreie Getränke</i>	14
<i>Warme Getränke</i>	15
<i>Weißweine</i>	16
<i>Rosé, Rotweine</i>	17
<i>Digestifs</i>	18+19
<i>Legende Zusatzstoffe</i>	20



Die kleinen Dinge

im „Goldenen Einhorn“

*Fünf Goudawürfel²
mit Oliven am Spieß
3,90 €*

*Drei kleine Hackbällchen
mit Senf
3,90 €*

*Vier Mini-Pastetchen
gefüllt mit Shrimpscocktail
3,90 €*

*Drei kleine Metthäppchen^{1.2.5}
mit Zwiebelwürfeln
3,90 €*

*Zwei Lachscanapées
mit Meerrettichsahne⁵
3,90 €*

Vorspeisen

im „*Goldenen Einhorn*“

(Alle Vorspeisen mit kleiner Brotauswahl!)

*Kleiner Dialog von Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl*

5,90 €



*Fruchtiger Cocktail von Eismeergarnelen
auf Blattsalatstreifen
mit frischem Baguette*

8,90 €

*Hausgebeizter Lachs
in Zitronenuinaigrette
mit kleinem Salatbouquet*

9,50 €

*Carpaccio vom gekochten Tafelspitz
mariniert in Kürbiskerndressing
an kleinem Salatbouquet*

9,50 €

Suppen

im „*Goldenen Einhorn*“

(Alle Suppen mit kleiner Brotauswahl!)

*Feine Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsejulienne
4.90 €*

*Tomaten-Karottensuppe
mit Basilikumsahne
4.90 €*

*Creemesüppchen von Gartenkresse
mit Eismeer-Garnelen
5.50 €*

Pasta

im „*Goldenen Einhorn*“

*Tagliatelle verde mit Tomatensauce
und Hackbällchen
8.90 €*

*Spinat-Tortelloni mit Schinkenstreifen^{4.5}
in Gorgonzola-Sahnesauce
9.90 €*

*Spaghetti in hausgemachtem Ruccola-Pesto
im Ruccola-Salat-Nest mit Parmesan
9.90 €*

Salatvariationen

im „*Goldenen Einhorn*“

(Alle Salate mit kleiner Brotauswahl!)

*Dialog von Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl*

9,90 €

Bunter Salatteller

*mit Streifen von Gouda und Kochschinken
und Dressing des Hauses*

9,50 €

Bunter Salatteller

mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Dressing des Hauses

10,90 €

Bunter Salatteller

mit eingelegtem Schafskäse und Dressing des Hauses

10,90 €

Bunter Salatteller

*mit Tranchen von gebratener Hähnchenbrust
und Dressing des Hauses*

12,50 €

Gut und bürgerlich
im „*Goldenen Einhorn*“

Schnippelbohnen - Eintopf
mit Mettwurst - Enden²
dazu kleine Brotauswahl
7.50 €

Eisbein - Sülze^{4,5}
mit hausgemachter Remouladensauce
und Bratkartoffeln
9.90 €

Zwei kleine gebackene Camembert
auf Preiselbeersauce
serviert mit krosser Petersilie und Brot
9.90 €

Schnitzel Wienerart
mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat
13.50 €

Schnitzel „Madagaskar“
mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites
und kleinem Beilagensalat
14.50 €

Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat
14.50 €

*Champignonrahm-Schnitzel
mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat
14,90 €*

*6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen⁵
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
12,50 €*

*Gebackene Blutwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
13,50 €*

*Pochierte Kasseler-Scheiben⁴
serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
14,50 €*

Unsere Renner:

*Aachener Sauerbraten in Printensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
15,90 €*

*„Einhorn-Teller“
mit einer Variation aus Kasseler⁴,
Nürnberger Rostbratwürstchen⁵ und gebackener Blutwurst
serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
15,90 €*

Aus dem Wasser, ...

ins „Goldene Einhorn“

*Paniertes Seehechtfilet
auf hausgemachter Remouladensauce
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat
13,90 €*

*Filet vom asiatischen Zuchtwels
in Knoblauch-Thymian-Butter gebraten
mit einer bunten Paprikasauce und Bandnudeln
16,90 €*

*Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce
mit Blattspinat und gemischtem Butter-Reis
16,90 €*

*6-8 Stück Riesengarnelen
mit Wurzelgemüse und Kirschtomaten
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
mit kleiner Brotauswahl
17,90 €*

... aus dem Stall ...

ins „Goldene Einhorn“

*Piccata von der Hühnerbrust
auf grünen Bandnudeln
in Tomaten-Kräutersauce
14,90 €*

... und von der Weide!

ins „Goldene Einhorn“

Rumpsteak

*wahlweise mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce
oder gebratenen Zwiebeln*

serviert mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

19,90 €

Filet vom Schwein in Morchelrahm

mit Mandel-Broccoli und Herzoginkartoffeln

19,90 €

Lammrückenfilet rosa gebraten

auf Rosmarin-Jus

mit Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin

19,90 €

Desserts

im „Goldenen Einhorn“

Gelbe und Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis

4,90 €

Mousse von Zartbitterschokolade

mit Früchten und Sahne

4,90 €

Aperitife

<i>Sandeman Sherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Sandeman Tawny Porto</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Martini d'Oro</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Campari auf Eis</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,60 €</i>

Sekt und Champagner

<i>Prosecco Frizzante del Veneto</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>"Einhorn-Sekt" Sauvignon blanc brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>


Longdrinks

<i>Campari² Soda</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Campari² Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Wodka Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Pernod mit Eiswasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pernod Cola</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>

Alkoholfreie Biere

<i>Kandi Malz²</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Warsteiner alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,80 €</i>

Biere vom Fass



<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,70 €</i>

Flaschenbier

<i>Paulaner dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,70 €</i>
------------------------	--------------	---------------

Alkoholfreie Getränke

<i>Gaffels Faßbrause</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Afri Cola^{2,3}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Afri Cola ohne Zucker^{2,3,6}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Bluna Orange^{2,3}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Bluna Zitrone³</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Rhodium Tafelwasser</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Apollinaris Selection</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Gerolsteiner naturelle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apollinaris Selection</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Gerolsteiner naturelle</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Granini Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Granini Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Granini Apfelsaft, trüb</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Granini Bananen-Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Granini Kirsch-Nektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>„KiBa“</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schweppes Tonic water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schweppes Bitter lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schweppes Ginger ale</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>

Warme Getränke



<i>Kaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>doppelt</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Cappuccino (mit Milchschaum)</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>großes Glas</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Schokolade</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schokolade mit Sahne</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Grog von Rum</i>	<i>Glas</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tee: Ostfriesenmischung, Grüner Tee</i>		
<i>Rotbusch, Kamille, Früchtetee, Kräutertee</i>	<i>Glas</i>	<i>2,80 €</i>

Weißweine

2017er <i>Pinot grigio trocken</i>	0,1 l	2,90 €
<i>IGT del Veneto, Benatti</i>	0,2 l	5,80 €
<i>- feinnerwige Säure, voller Körper -</i>		
2017er <i>Chardonnay trocken</i>	0,1 l	3,40 €
<i>Geil's Wein- und Sektgut, Rheinhessen</i>	0,2 l	6,80 €
<i>- fruchtig, mit zartem Tupper vom großen Holzfass -</i>		
2017er <i>Silvaner trocken</i>	0,1 l	3,90 €
<i>Würzburger Stein, Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken</i>	0,2 l	7,80 €
<i>- feine Aromen von Birne und Zitrte -</i>		
2017er <i>Riesling trocken</i>	0,1 l	3,90 €
<i>Wiesbadener Neroberg, Kloster Eberbach, Rheingau</i>	0,2 l	7,80 €
<i>- kerniger Riesling mit mineralischer Säure -</i>		
2016er <i>Riesling halbtrocken</i>	0,1 l	3,30 €
<i>Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel</i>	0,2 l	6,60 €
<i>- Pfirsich und Mirabelle mit dienlicher Restsüße -</i>		

Rosé

2017er <i>Schwarzriesling rosé trocken</i>	0,1 l	3,20 €
<i>Weingut Zimmerle, Württemberg</i>	0,1 l	6,40 €
<i>- erfrischend mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren -</i>		

Rotweine

2016er <i>Merlot</i>	0,1 l	3,00 €
<i>Vin de Pays d'Oc, Les Jamelles</i>	0,2 l	6,00 €
<i>- runder, vollmundiger Merlot mit samtigen Tanninen -</i>		
2017er <i>Chateau Anniche Bordeaux</i>	0,1 l	3,00 €
<i>Grand Vin de Bordeaux, Château Haut Pougnan</i>	0,2 l	6,00 €
<i>- vollmundiger Bordeaux mit gut eingebundenen Tanninen -</i>		
2015er <i>Zweigelt barrique</i>	0,1 l	3,50 €
<i>Weingut Kurt Angerer, Österreich</i>	0,2 l	7,00 €
<i>- Aromen von Kakao, Backpflaume und schwarzen Beeren -</i>		

Digestifs

Obstbrände

<i>Berghof Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schladerer Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schladerer Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>

Wein - & Tresterbrände

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grappa di Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Kräuterliköre & -bitter

<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Auverna</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Original Munschauer Els²</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Killepitsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Piccolo P 17</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,30 €</i>

Klare

<i>Nordhäuser Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Ouzo Mirios</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Bokma Oude Genever</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Gordon's Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Uerdinger Wacholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Vodka Smirnoff</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>

Liköre

<i>Bessen Genever</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Bailey's Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Molinari Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Whisk(e)ys

<i>Ballantines, Scotch²</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tullamore Dew, Irish</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Jack Daniels, Bourbon</i>	<i>5cl</i>	<i>4,90 €</i>

Zusatzstoffe

Sehr geehrte Gäste,

alle Speisen, die Sie auf unserer Speisekarte finden, werden in unserer Küche nach unseren Rezepturen regelmäßig frisch für Sie zubereitet.

Um Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität bieten zu können, verwenden wir nur hochwertige Lebensmittel und Produkte, die wir bei den Lieferanten unseres Vertrauens täglich frisch bestellen.

Verschiedene Lebensmittel und Grundprodukte enthalten Zusatzstoffe, die aus Gründen des Geschmacks, des Aussehens oder der Haltbarmachung zugesetzt werden.

Diese Zusatzstoffe haben wir in dieser Speisekarte durch hochgestellte Ziffern für Sie kenntlich gemacht.

Legende:

- 1 mit Geschmacksverstärker*
- 2 mit Farbstoff/en*
- 3 mit Konservierungsstoff/en*
- 4 mit Nitrit/pökelsalz*
- 5 mit Antioxidationsmittel*
- 6 mit Süßungsmittel/n*