

Zum goldenen Einhorn
Markt33, 52062 Aachen
Tel.: 0241 – 3 26 93



 **Zum goldenen Einhorn**

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 stadtbekannt 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.

Vorspeisen

(Alle Vorspeisen mit kleiner Brotauswahl!)

Kleiner Dialog von Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl
Euro 5,90

Fruchtiger Cocktail von Eismeergarnelen
auf Blattsalatstreifen
Euro 8,90

Hausgebeizter Lachs
in Zitronenvinaigrette
mit kleinem Salatbouquet
Euro 9,50

Suppen

(Alle Vorspeisen mit kleiner Brotauswahl!)

Feine Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsejulienne
Euro 4,90

Tomaten-Karottensuppe
mit Basilikumsahne
Euro 4,90

Salate

(Alle Salate mit kleiner Brotauswahl!)

Bunter Salatteller
mit Streifen von Gouda und Kochschinken
und Dressing des Hauses
Euro 9,50

Bunter Salatteller
mit Tranchen von gebratener Hähnchenbrust
und Dressing des Hauses
Euro 12,50

Hauptgerichte

Schnippelbohnen-Eintopf mit Mettwurstenden
und kleiner Brotauswahl
Euro 7,50

Tagliatelle verde mit Tomatensauce
und Hackbällchen
Euro 8,90

Spinat-Tortelloni mit Schinkenstreifen
in Gorgonzola-Sahnesauce
Euro 9,90

Spaghetti in hausgemachtem Ruccola-Pesto
im Ruccola-Salat-Nest mit Parmesan
Euro 9,90

Paniertes Seehechtfilet
mit hausgemachter Remouladensauce
Salzkartoffeln und Gurkensalat
Euro 13,90

Zwei kleine gebackene Camembert
auf Preiselbeersauce
serviert mit krosser Petersilie und Brot
Euro 9,90

Eisbein-Sülze mit Remoulade
und Bratkartoffeln
Euro 9,90

Schnitzel Wienerart
mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat
Euro 13,50

Schnitzel „Madagaskar“
mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und kleinem
Beilagensalat
Euro 14,50

Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat
Euro 14,50

Champignonrahm-Schnitzel
mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat
Euro 14,90

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Euro 12,50

Gebackene Blutwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Euro 13,50

Pochierte Kasseler-Scheiben
serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
Euro 14,50

Aachener Sauerbraten in Printensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
Euro 15,90

„Einhorn-Teller“
mit einer Variation aus Kassler,
Nürnberger Rostbratwürstchen und gebackener Blutwurst
serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
Euro 15,90

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

Desserts

Gelbe und Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne
Euro 4,90

Mousse von Zartbitterschokolade
mit Früchten und Sahne
Euro 4,90