

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



 **Zum goldenen Einhorn**

Menu francais

Au „Goldenes Einhorn“ se trouvaient autrefois les chevaux municipaux

par Bruno Lerho

En 1349 fut évoqué pour la première fois la maison Markt 33 en tant que „Hospicium Valkenburg“. Pas plus d'un siècle plus tard, la maison „Valkenburg“ est à nouveau mentionnée, et ce par le conseiller municipal et aubergiste Jakob Klökker – „Gîte ouvert - vin, bière et autres boissons Auberge“ – Aujourd'hui, on dirait Hôtel et auberge, il s'agit ici de la plus ancienne gastronomie léguée d'Aix-la-Chapelle.

Derrière le „Hospicio Valkenburg“ se trouvaient dans la cour de grandes écuries. C'est ici que les chevaux municipaux ont été hébergés avant que la ville d'Aix-la-Chapelle ne fasse construire ses propres écuries.

Agathe Klökker, probablement la petite-fille de Jacob Klökker, épousa en 1515 le fils du praticien van Buel de Maastricht. Celui-ci devint quelque temps plus tard maire d'Aix-la-Chapelle et représenta en 1530 la ville au célèbre Reichstag d'Augsburg. Il y expliqua que sa ville restait fidèle à l'ancienne croyance. En 1540, il fut commissaire impérial et conduisit ses études de la maison „Valkenburg“.

Lors de l'incendie dévastateur de la ville le 2 mai 1656, Aix-la-Chapelle fut détruite presque dans sa totalité et la maison „Valkenburg“ fut également la proie des flammes.

Le célèbre architecte municipal Laurenz Mefferdatis dirigea la reconstruction de l'ancienne maison seigneuriale au début du 18^{ème} siècle. La façade conservée dans un style

classique et travaillée totalement en pierre bleue fut pourvue de chapiteaux de pilastre. La maison reçut après sa reconstruction, comme cela est de coutume, un nouveau nom:

„Haus zum Einhorn“.

A l'époque des francs, le bâtiment portait le numéro Litera B.764. La maison reçut le numéro actuel Markt 33 en 1857. Ces 150 dernières années se trouvaient dans la maison une boucherie, une graineterie, une fruiterie et un fleuriste.

Après la deuxième guerre mondiale, le nouveau propriétaire Franz Lüttgens y ouvrit une taverne. Puis, Klemens Wildrath et sa femme Marlene devinrent propriétaires de l'ancienne maison seigneuriale et créèrent une des plus belles auberges d'Aix-la-Chapelle dans l'histoire du bâtiment.

De nombreux travaux d'ornementation ont été réalisés ces dix dernières années sur la façade et à l'intérieur de la maison. Le sculpteur sur bois de notoriété publique Christian Schieren a ainsi confectionné l'une de ses dernières œuvres: les portes d'entrée de la maison „Zum goldenen Einhorn“.

Depuis juillet 2002 Dieter Becker dirige le bar historique populaire dans l'une des plus belles maisons d'Aix-la-Chapelle.

Entrées

(Tous les hors-d'oeuvre avec de pains!)

Petit dialogue de tomates et mozzarella
avec basilic frais, balsamico et huile d'olive
Euro 5,90

Cocktail fruité de crevettes de l'océan glacial
sur lanières de salade verte
Euro 8,90

Saumon mariné dans une vinaigrette citronnée
et avec petit bouquet de salade
Euro 9,50

Soupes

(Toutes les soupes avec de pains!)

Bouillon de bœuf exquis avec boulettes de moelle
et julienne aux légumes
Euro 4,90

Potage aux tomates et carottes
à la crème basilic
Euro 4,90

Salades

(Toutes les salades avec de pains!)

Assiette de salades variées
avec Gouda et jambon de cuisinier et sauce
Euro 9,50

Assiette de salades variées
avec tranches de petit coq grillé
et sauce
Euro 12,50

Plats principal

Plat unique aux bouts de saucisson avec du baguette
Euro 7,50

Tagliatelle verte à la sauce tomate
et boulettes de viande hachée
Euro 8,90

Tortelloni aux épinards avec lanières de jambon
à la sauce au gorgonzola
Euro 9,90

Spaghetti dans un Pesto Ruccola fait maison
avec salade de Ruccola
et parmesan
Euro 9,90

Filet de colin frit sur sauce rémoulade faite maison
avec pommes de terre à l'Anglais
et salade de concombre
Euro 13,90

Deux petits camemberts cuits sur sauce d'airelles rouges
servis avec du persil frit et du pain
Euro 9,90

Aspic de jambonneau avec de la remoulad
et pommes de terre sautées
Euro 9,90

Escalope viennoise servie avec des pommes frites
et une petite salade d'accompagnement
Euro 13,50

Escalope "Madagascar" avec une sauce à la crème poivre
pommes de terre sautées
et une petite salade d'accompagnement
Euro 14,50

Escalope avec une sauce piquante avec pommes de terre
sautées et une petite salade d'accompagnement
Euro 14,50

Escalope à la crème de champignons
servie avec pommes de terre sautées
et une petite salade d'accompagnement
Euro 14,90

6 petites saucisses grillées de Nuremberg
servi sur choucroute
et purée de pommes de terre
Euro 12,50

Boudin cuit sur choucroute et purée de pommes de terre
Euro 13,50

Tranche de caré de porc fumée rôti sur choucroute
et purée de pommes de terre
Euro 14,50

Viande marinée d'Aix-La Chapell
dans une sauce façon pain d'épices
avec chou rouge et boulettes de pomme de terre
Euro 15,90

„Assiette Einhorn“
avec un tranche de caré de porc fumée rôti
et des petites saucisses grillées de Nuremberg
et boudin cuit
servi sur choucroute et purée de pommes de terre
Euro 15,90

Piccata de blanc de poulet sur nouilles verte
avec sauce tomates et herbes
Euro 14,90

Desserts

Gruau rouge et jaune avec glace bourbon-vanille
et crème Chantilly
Euro 4,90

Mousse au chocolat noir amer
avec des fruits et crème Chantilly
Euro 4,90