



Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie den Weg in unser Restaurant und Biergarten „Einhorn“ gefunden haben! Wir freuen uns, dass wir Sie als Guest begrüßen dürfen. Mit der Besinnung auf den ursprünglichen Namen möchten wir an die Tradition dieses Hauses wieder anknüpfen.

Ihr „Einhorn“-Team

Hearty welcome!

We are very glad you have found the way into our house.

Let us be your restaurant and pub in the heart of Altstadt Hattingen.

*We hope that you will be satisfied with our house.
If not, please let us know!*

Moncef and staff

Restaurant · Biergarten



Einhorn

Horst 3 · 45525 Hattingen-Altstadt

Tel. 0 23 24 - 9 16 52 40 · mobil 0157 - 73 67 67 14

www.einhorn-hattingen.de · info@einhorn-hattingen.de



Vorspeisen

Appetizer

101 **Rindercarpaccio**

mit Pinienkernen, Olivenöl, Rucola und Parmesan **14,00**
Carpaccio of beef - with pine-nuts, olive oil, rocket salad and parmesan

Salate

Salads

202 **Salat mit Hähnchenbrustwürfeln**

Salad with chicken breast **15,00**

203 **Salat mit 5 Riesengarnelen** B

Salad with five giant shrimps B **17,90**

Auswahl jahreszeitlicher Blattsalate:

Choice of seasonal leaf salads:

205 **für den kleinen Appetit**

for the small appetite **5,50**

Alle Salate wahlweise mit

Balsamico-Dressing oder Cocktail-Sauce 3, c

To each salad you can choose balsamico-sauce or cocktail-sauce 3, C

Suppen

Soups

301 **Hausgemachte Gulaschsuppe**

Housemade goulash soup **6,50**

302 **Tomatensuppe** mit Sahne und Croûtons

Tomato soup with cream and croûtons **6,50**

303 **Kartoffelsuppe** mit Schwarzwälder Schinken 3

Potato soup with Black Forest ham **6,50**



Hauptspeisen

Main course

401	Himmel und Erde gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott 3, I, J	14,90
	Sky and Earth (Himmel und Erde). Fried slices of black-pudding with stewed onions, potato purée and stewed apples	
402	Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und frischen Kräutern G	23,00
	Calf's liver with potato purée, stewed onions and fresh herbs	
403	Schweinefilet auf Lauchgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln	23,90
	Filet of pork on leeks with rosemary-potatoes	
405	Wiener Schnitzel vom Milch-Kalb auf warmem Kartoffel-Feldsalat c, G, J	27,90
	Viennese Schnitzel (Veal Cutlet) on warm potato-lamb's lettuce	
406	Hähnchenbrust in Pommery-Senf-Sauce mit Champignons, Reis und frischem Gemüse	20,50
	Chicken breast in Pommery-mustard-sauce with mushrooms, rice and fresh vegetables	

Steaks

Steaks

407	Rumpsteak mit Beilagen *	28,50
	Rump steak and trimmings *	
409	Grillteller mit versch. Sorten Fleisch *	25,50
	Barbecue plate with various kinds of meat *	

Beilagen wahlweise

Pommes frites
Bratkartoffeln

You can choose

Potato chips
Fried potatoes

* Steaks und Grillware können Grillgewürze enthalten mit Spuren von 12, F, G, I, J, K.
Bei Unsicherheiten bitte nachfragen.

* Steaks and barbecue food may contain touches of spices with 12, F, G, I, J, K.
If you are in doubt please ask.



Pasta

Pasta

- 701 **Spaghetti aglio e olio**
mit gebratenen Riesengarnelen (3 Stück) B **17,50**
Spaghetti aglio e olio (with garlic and oil) with three fried giant shrimps
- 703 **Bandnudeln in Hummersauce**
mit Lachs und Blattspinat B **17,50**
Tagliatelle in lobster sauce with salmon and leaf spinach

Fisch

Fish

- 602 **Lachsschnitte**
in Rieslingsauce mit Hummer-Butter B **24,50**
Salmon sandwich in riesling sauce with lobster-butter

Schnitzel

Scallops

- 507 **Schnitzel „Wiener Art“** c, g, J **16,-**
Scallop "Viennese style"
- 508 **Paprikaschnitzel** c, g, J **17,-**
Scallop "paprika"
- 509 **Champignonrahmschnitzel** c, g, J **17,-**
Scallop mushroom-cream
- 510 **Pfefferrahmschnitzel** c, g, J **17,-**
Scallop pepper-cream

Zu allen Schnitzeln servieren wir Pommes frites und einen gemischten Salat
Each scallop is served with potato chips and a mixed salad



Desserts

Rote Grütze mit Vanille-Eis	5,50
Rødgrød with vanilla ice cream	
Walnuss-Eis mit heißen Brombeeren und Cassis	5,50
Walnut ice cream with hot blackberries and cassis	
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
Mixed ice cream with cream	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 2 mit Farbstoff | 9 geschwefelt |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 11 coffeinhaltig |
| 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 12 mit Geschmacksverstärker |
| 6 mit Süßungsmittel Aspartam
(enthält eine Phenylalaninquelle) | 13 geschwärzt |
| 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 14 gewachst |
| | 15 gentechnisch verändert |

Allergene:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A glutenhaltig | I Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| B Krebstiere | J Senf und Senferzeugnisse |
| C Eier und Eiererzeugnisse | K Sesamsamen |
| D Fisch und Fischerzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfide |
| E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | M Lupinen |
| F Soja und Sojaerzeugnisse | N Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) |
| G Milch und Milcherzeugnisse | |
| H Schalenobst (Nüsse) | |

Altstadt-Führung



Diese Altstadt sollten Sie kennen lernen statt nur anzusehen!

Durch enge Gassen gehen und erfahren, warum viele Häuser oben breiter sind als unten, warum der 800 Jahre alte Kirchturm Schießscharten hat und ob die auffallend schiefe Haube ein Mangel oder ein Markenzeichen war.

1996 haben die Hattinger „600 Jahre“ gefeiert, aber was? Was war wirklich 1396? Der Anlass war nämlich sehr ernst – und gefeiert hat damals wohl niemand...

Interessant, spannend, unterhaltsam, amüsant, ...

Dauer ca. 1,5 Stunden. **Sie bestimmen den Termin!**

Pro Person 3,50 Euro, bis 10 Personen pauschal 35 Euro.

Ralf Stelter: 0 23 24 - 2 12 75 - Ralf@RalfStelter.de

Ralf Stelter hat Gestaltung und Marketing gelernt. Er gestaltet als Heraldiker seit 1990 u.a. Familienwappen und ist eine anerkannte Autorität auf dem Gebiet Flaggen aller Staaten, Länder und Kommunen: **www.hattingen-pur.de**

Aber das wichtigste: er wurde geboren in der Hattinger Altstadt, ist hier aufgewachsen und hat sich seit der Grundschule mit der Hattinger Geschichte befasst...

