

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

verbringen Sie die letzten schönen Sonnenstunden  
auf unserer Terrasse und genießen Sie erntefrische, saisonale Spezialitäten!



### Jeden Mittwoch im September:

Doradenfilets unter der Trockentomatenkruste  
an Proseccoschaum auf Kürbis-Kartoffelragoût

Zum Preis von 30,50 € pro Person



### Jeden Donnerstag im September:

Flanksteak an Balsamicojus  
auf gebratenen Kürbiswürfeln  
und Rotwein-Schalottenpürée

Zum Preis von 34,50 € pro Person



Für den heutigen Abend wünschen wir Ihnen einen guten Appetit  
und gesellige Stunden in unserem Haus!

Ihre Emshaus Gastgeber *Familie Blomberg-Kahl*  
mit allen Mitarbeitern

### Unsere Empfehlung zum Aperitif

#### Prosecco „Dolce Vita“

Limoncellolikör aufgefüllt mit frischer Minze, Zitrone  
und spritzigem Prosecco

0,1l Glas 6,90 €

# Das Emshaus Monatsmenü

Pfifferling-Tomaten Bruschetta  
an gemischten Blattsalaten mit Tomatenvinaigrette



Kalbsbouillon  
mit saisonalem Marktgemüse und Pistazienklößchen



St. Viter Maishähnchenbrust an weißer Portweinrahmsauce  
auf Zuckerschotengemüse und Süßkartoffelpürée



Zitronengrasparfait  
an Erdbeerragoût

4-Gang-Menü: 62,00 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 52,50 €

mit Suppe 46,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

### **Blanc de Noir**

Weinbach - Rheinhessen

100% Merlottrauben, wenig Säure, strahlt vor Frucht und Saftigkeit, weich und ausgewogen.

(Blanc de Noir ist die französische Bezeichnung für einen  
aus Rotweinträuben gekelterten weißen Wein)

Glas 0,2l 8,50 €

Flasche 0,75l 28,50 €

# Vorspeisen

## Pfifferling-Tomaten Bruschetta

an gemischtem Blattsalat mit Tomatenvinaigrette

15,50 €



## Loup de Mer an Prosecco-Schaum

auf Safranrisotto und confierte Kirschtomaten

16,00 €



## Pikante Asia BBQ-Hähnchenspieße an Miso-Schaum

auf Wok Gemüse und Glasnudeln

16,50 €

# Suppen

## Kalbsbouillon

mit saisonalem Marktgemüse und Pistazienklößchen

9,50 €



## Rahmsuppe von der Süßkartoffel

mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und Petersilienöl

9,50 €

# Hauptgerichte

Gekräutertes Risotto mit frischen Pfifferlingen  
geschmorten Kirschtomaten, Parmesanspänen und Rucolasalat

22,50 €



Gebratene Doradenfilets unter der Trockentomaten Kruste an Chardonnay-Schaum  
auf Ratatouillegemüse und Tagliarini

29,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust an weißer Portweinrahmsauce  
auf Zuckerschotengemüse und Süßkartoffelpüree

29,50 €



Roastbeef mit gebratenen Speckpfifferlingen  
hausgemachter Kräuterbutter und Jus  
sautierten Tomaten und Schwenkkartoffeln

36,50 €



Kalbstafelspitz mit Edelpilzen in Rahmsauce (Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, Limonensaitlinge, Austernpilze)  
an Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffelpüree

28,50 €

Genuss trotz Allergie und Unverträglichkeit!

Für Allergiker und Personen mit Unverträglichkeiten haben wir eine speziell gekennzeichnete Karte mit unseren Speisen und dessen ggf. allergenen Zutaten hinterlegt.  
Bitte sprechen Sie uns einfach an.

# Süßer Abschluss

Zitronengrasparfait  
an Erdbeerragoût

9,50 €




Weißer Mokka-Creme Brûlée  
mit Ragoût und Sorbet von der Erdbeere

11,50 €



Blaubeer-Mascarpone Trifle  
mit Macadamia-Crunch und Blaubeersorbet

10,50 €



Emshaus-Variation  
lassen Sie sich überraschen!

13,50 €

## Unsere Empfehlung zum Digestif

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke fruchtsüßer Dessertwein  
Weingut Josef Rosch - Mosel

Goldgelb fließt der Wein ins Glas und betört mit dem Duft von Pfirsichen, Quitten und Aprikosen. Im Mund schleicht sich ein Hauch von Zitrusdüften hinzu, der mit dem Aroma feiner Kräuter und Spuren von Schiefer harmonisch verwöhnt. Der Körper ist fruchtig und elegant, während das Süße-Säurespiel im edlen Süßwein mit erfrischender Fruchtsäure umhüllt ist.

5cl 6,50 €

Kreme 17 Bomb Eierlikör  
Jacopo Poli - Venetien, Italien  
Aus legefrischen Eidottern, frischer Milch und dem wohl sinnbildlichsten  
Destillat Italiens - dem Grappa

2cl 3,60 €

Kaffeespezialitäten  
Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeedeck  
Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €