

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

auch das neue Jahr startet wieder mit vielen tollen Aktionen!  
Lassen Sie sich verwöhnen.

Nähere Informationen können Sie unserem „Kulinarischen Kalender“  
entnehmen.



### Oma's Klassiker im Januar

#### Jeden Mittwoch im Januar:

Rindertafelspitz in Meerrettichrahmsauce  
an Karottengemüse und Petersilienkartoffelpüree

Zum Preis von 29,50 € pro Person



#### Jeden Donnerstag im Januar:

Roastbeef unter der Zwiebelsenfkruste an Rotweinsauce  
mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

Zum Preis von 36,50 € 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

#### Winter-Sonne

Orangepunsch mit Mandel und Lime Juice,  
aufgefüllt mit Prosecco

0,1 l Glas 6,90 €

# Das Emshaus Monatsmenü

Reibplätzchen mit Kräuterquark  
und Räucherlachsrischen



Französische Zwiebelsuppe  
mit eigener Einlage und Bergkäsecroûtons



Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen



Mousse au Chocolat  
an Orangeragoût

4-Gang-Menü: 65,00 € normale Portionen /  
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 62,00 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 56,50 €  
mit Suppe 50,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Cabernet Sauvignon Reserva  
Vina Montes - Valle de Colchagua, Chile  
Dunkle Beeren, zart unterstrichen von einer Eichennote,  
unterstützt von soliden und reifen Tanninen, sanft und raffiniert im Finale.

Glas 0,2l 7,80 €  
Flasche 0,75l 26,50 €

# Vorspeisen

Gebackener Schafskäse an Apfel-Kürbisragoût  
karamellisierten Kürbiskernen und Feldsalat in Apfelvinaigrette

15,50 €



Reibepätzchen mit Kräuterquark  
und Räucherlachsroschen

16,50 €



Rosa gebratenes Rehfilet an Haselnussjus  
mit geschmorten bunten Möhren und Selleriepüree

18,50 €

# Suppen

Französische Zwiebelsuppe  
mit eigener Einlage und Bergkäsecroûtons

10,50 €



Karotten-Ingwerrahmsuppe  
mit Curry-Joghurt-Topping

9,80 €

# Hauptgerichte

Risotto vom Hokkaidokürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen,  
Apfelspalten und Rucola

23,50 €



Zanderfilet unter der Pumpernickelkruste an Noilly Prat Schaum  
auf Schwarzwurzeln und Herzoginkartoffeln

31,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust an Orangenrahmsauce  
auf Chili-Karotten Mousseline und Tagliarini

31,50 €



Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter und Jus  
auf einem Bohnenbett und gebackenen Kartoffeln

38,50 €



Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen

29,50 €

## 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

Mousse au Chocolat  
an Orangenragoût

10,50 €



Mocca-Crème-Brûlée  
an Apfelragoût und Baileyseis

11,50 €



Tiramisu Classico  
mit Ragoût von der Kirsche

11,50 €



Emshaus-Variation  
lassen Sie sich überraschen!

14,50 €

## Unsere Empfehlung zum Digestif

Bechtheimer Stein Cuvée Beerenauslese  
Dreissigacker - Rheinhessen

80% Ortega, 20% Riesling; schlank, fruchtig und sehr süß, reintonig mit feiner Säure,  
zarte Kräuteraromatik am Gaumen, mineralische Noten, schönes Spiel, feincremige Textur

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 3,90 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

7,80 €