

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

die ersten Tulpen strecken ihre Köpfe in den Himmel und die Vögel zwitschern es von den Dächern – der Frühling bringt wieder viele tolle Aktionen ins Emshaus!

Nähere Informationen können Sie unserem „Kulinarischen Kalender“ entnehmen.



### Garnelenschmaus im April

#### Jeden Mittwoch im April:

Black Tiger Garnelen  
auf einem Bett von pikanten Tomaten und Romanosalat  
mit Mango-Chilisauce und hausgebackenem Baguette

Zum Preis von 29,50 € pro Person



#### Jeden Donnerstag im April:

Flanksteak mit Rauchsaltbutter  
auf gebratenem grünem Stangenspargel  
an Mini-Ofenkartoffeln und Bärlauchschmand

Zum Preis von 36,50 € pro Person



Für den heutigen Tag 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

#### Rosé Beeren-Spritz

Belsazar Vermouth Rosé  
(Frisch und leicht, mit Tönen von Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze,  
Himbeeren und Johannisbeeren und der leichten Bitternote von Vermouth)  
mit Prosecco aufgefüllt, Eis und geeisten Beeren

0,1 l Glas 6,90 €

# Das Emshaus Monatsmenü

Gebackene vegetarische Bärlauch-Falafel (orientalische Kichererbsen-Bällchen)  
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen  
an gemischten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette



Hühnerbouillon  
mit frischem Marktgemüse und gezapftem St. Viter Maishähnchen



Steak vom Rinderrücken unter der Kräuterkruste mit Rotweinjus  
auf Ofengemüse und einer mediterranen Kartoffelterrine



Holunderblüten-Buttermilch Panna cotta  
an Erdbeer-Rhabarber Ragoût

4-Gang-Menü: 74,50 € normale Portionen /  
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 72,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 64,00 €  
mit Suppe 58,00 €

## 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

Gebackene vegetarische Bärlauch-Falafel (orientalische Kichererbsen-Bällchen)

auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen  
an gemischten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette

16,50 €



Gebratenes Steinbeißerfilet asiatisch mariniert  
auf Wakamealgensalat und Wasabi-Mayonnaise

17,50 €



Rosa gebratener Lammrücken im Sesammantel mit Honigjus  
auf gebratenem grünem Spargel und Schmortomaten

18,50 €

# Suppen

Hühnerbouillon

mit frischem Marktgemüse und gezupftem St. Viter Maishähnchen

10,50 €



Rahmsuppe von Apfel und Sellerie  
mit Pumpernickelcrumble

9,80 €

# Hauptgerichte

## Bärlauchgnocchi

mit gebratenem Spargel, konfierten Kirschtomaten und Parmesanspänen

24,50 €



## Schollenfilet mit Limoncelloschaum

auf Blattspinat und Pappardelle

33,50 €



## St. Viter Maishähnchenbrust an Orangen-Hollandaise

auf gebratenem Spargel mit geschmolzenen Tomaten und Tomatenpolenta

32,50 €



## Steak vom Rinderrücken unter der Kräuterkruste mit Rotweinjus

auf Ofengemüse und einer mediterranen Kartoffelterrine

39,50 €



## Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei an Beurre Blanc

mit Brokkoli und gebratenen Kartoffelhaltern

37,50 €

## 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.

# Spargelkarte

*Täglich frisch vom Spargelhof Hülsey*

*Eine Portion Rheda-Wiedenbrücker Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter* 26,50 EUR

*Dazu empfehlen wir:*

*Kräuterrührei* 5,00 EUR

*Schinkenvariation  
(Landschinken & Kochschinken)* 8,50 EUR

*Fisch des Tages* 15,50 EUR

*Gebratene Garnelen (4 Stk.)* 15,50 EUR

*Schnitzel vom Kalbsrücken* 16,00 EUR

# Süßer Abschluss

Rhabarber-Mascarpone Trifle  
mit süß-salzigem Haselnusscrunch  
und Erdbeersorbet

10,50 €



Crème-Brûlée von der Vanille  
an Erdbeerragoût und weißem Mokkaeis

11,50 €



Holunderblüten-Buttermilch Panna cotta  
an Erdbeer-Rhabarber Ragoût

10,50 €



Emshaus-Variation  
lassen Sie sich überraschen!

14,50 €

## 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 Zitrustönen 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 3,90 €

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

Kaffeegedeck  
Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

6,90 €