

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

in diesem Monat erwarten Sie Gaumenfreuden, wie den neuen Matjes, Rheda-Wiedenbrücker Stangenspargel und frische Erdbeeren aus der Region. Lassen Sie sich verwöhnen auf unserer idyllischen Terrasse mitten im Grünen!

Nähere Informationen können Sie unserem „Kulinarischen Kalender“ entnehmen.



### Matjeszeit im Juni

#### Jeden Mittwoch im Juni:

Zweierlei vom Matjes gebacken und mariniert  
mit Apfel-Zwiebel Schmand  
an gemischten Blattsalaten und Bratkartoffeln

Zum Preis von 24,50 € pro Person



#### Jeden Donnerstag im Juni:

Dry Aged Steak vom deutschen Jungbullen mit Kräuterbutter  
an gemischten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette  
und Süßkartoffel-Pommes

Zum Preis von 45,00 € 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-Kibbeh (Kichererbsen-Bulgur-Nocken)  
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen  
an Wildkräutersalaten mit Balsamicovinaigrette



Tomatenessenz  
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen



St. Viter Maishähnchenbrust an Orangenhollandaise  
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und gekräuterten Kartoffeltalern



Holunderblüten-Buttermilch Panna cotta  
an Rhabarberragoût

4-Gang-Menü: 62,00 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 52,50 €

mit Suppe 46,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Weißburgunder & Chardonnay ObA trocken  
Pfannebecker - Rheinhessen

Nase mit Kräutern, reifer Papaya, Apfel und Gebäck. Feiner Schmelz, rund und weich.

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

# Vorspeisen

Gebackene vegetarische Bärlauch-Kibbeh (Kichererbsen-Bulgur-Nocken)  
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen  
an Wildkräutersalaten mit Balsamicovinaigrette

15,50 €



Black Tiger Garnelen auf Tagliarini  
mit Bärlauchpesto an Kirschtomaten und Pinienkernen

17,50 €



Rosa gebratener Lammrücken im Sesammantel  
an Honigjus auf pikantem Salat von Bohnenspaghetti

17,50 €

# Suppen

Tomatenessenz  
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen

9,50 €



Karotten-Kokosrahmsuppe  
mit Flusskrebsen

9,50 €

# Hauptgerichte

## Strozzapreti in Nussbutter geschwenkt

mit gebratenem Spargelragoût, Tomaten und Cashewkernen  
auf einem Bett von Rucola

21,50 €



## Schollenfilet an Limoncellorahmsauce

auf glaciertem Mangold und Camargue Reis\*


29,50 €



## St. Viter Maishähnchenbrust an Orangerhollandaise

auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und gekräuterten Kartoffeltalern

29,50 €



## Rinderrücken unter der Bärlauchkruste mit Portweinjus

auf jungem Kohlrabi in Rahm und Schwenkkartoffeln

34,50 €



## Ossobuco mit Basilikum Pesto

an ZucchiniGemüse und einer mediterranen Kartoffelterrine  
mit Trockentomaten und schwarzen Oliven

27,50 €

### \*Camargue Reis

Dieser IGP Spitzenreis wird in der Camargue im Süden Frankreichs angebaut.  
Durch den tonhaltigen Boden erhält er dadurch sein charakteristisches nussiges Aroma  
und seine typische rote Färbung.

### 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

## Erdbeer-Mascarpone Trifle

mit süß-salzigem Haselnusscrunch und weißem Schokoladeneis

9,50 €



## Crème Brûlée von der Boûrbon Vanille

an Ragoût und Sorbet von der Erdbeere

11,50 €



## Holunderblüten-Buttermilch Panna cotta

an Rhabarberragoût

9,50 €



## 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 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 3,60 €

### Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

### Kaffeedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €