

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

auch der Februar bringt wieder tolle Aktionen für Sie mit.
Freuen Sie sich auf frische Muscheln und vieles mehr!

Nähere Informationen können Sie unserem „Kulinarischen Kalender“
entnehmen.



Schätze des Meeres im Februar

Jeden Mittwoch im Februar:

Fangfrische Miesmuscheln in einem pikantem Tomatensud
mit mediterranem Stangenweißbrot
und gemischten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette

Zum Preis von 23,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Februar:

Rib Eye Steak an Rotwein-Schalottenjus
mit geschmolzenem Blumenkohl und gekräuterten Kartoffelhaltern

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

Winter-Sonne

Orangenpunsch mit Mandel und Lime Juice,
aufgefüllt mit Prosecco

0,1 l Glas 6,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

Ziegenfrischkäsepralinen im Pumpernickel- und Kräutermantel
auf pikantem Kürbisragoût und gemischten Blattsalaten in Balsamicovinaigrette



Französische Zwiebelsuppe
mit eigener Einlage und Bergkäsecroûtons



Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößchen



Pralinenparfait
an Orangenragoût

4-Gang-Menü: 61,50 € normale Portionen /
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 59,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 51,50 €

mit Suppe 45,50 €

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

Ziegenfrischkäsepralinen im Pumpernickel- und Kräutermantel
auf pikantem Kürbisragoût und gemischten Blattsalaten in Balsamicovinaigrette

15,50 €



Black Tiger Garnelen
auf Tagliarini mit Sauce von der Schmortomate und Basilikumöl

16,50 €



Rosa gebratenes Rehfilet an Jus vom alten Balsamico
auf Birnenkompott und Feldsalat in Haselnussvinaigrette

17,50 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit eigener Einlage und Bergkäsecroûtons

9,50 €



Apfel-Sellerie Rahmsuppe
mit Petersilien-Mandelpesto

9,50 €

Hauptgerichte

Risotto vom Hokkaidokürbis

mit gerösteten Kürbiswürfeln und geschmorten Kirschtomaten an Rucola
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

22,50 €




Filet vom Butterfisch mit Kräutercrumble gratiniert an Weißweinschaum
auf Mangold und tomatiertem Risotto

29,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust an Malzkaffeerahmsauce
auf Karottenmouseline und Herzoginkartoffeln

29,50 €



Roastbeef an Kirsch-Pfefferjus
mit Rahmkohlrabi und gekräuterten Kartoffelhaltern

37,50 €



Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößchen

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


Pralinenparfait
an Orangenragoût

9,50 €



Mocca-Crème-Brûlée
an Apfelragoût und Baileyseis

11,50 €



Tiramisu Classico
mit Ragoût von der Kirsche

10,50 €



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 €