

## 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.

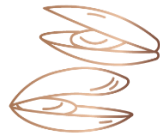


### Schätze des Meeres im Februar

#### Jeden Mittwoch im Februar:

Fangfrische Miesmuscheln in einem pikantem Tomatensud  
mit mediterranem Baguette  
und Blattsalate in Balasamicovinaigrette

Zum Preis von 23,50 € pro Person



#### Jeden Donnerstag im Februar:

##### Surf & Turf inside

Roastbeef mit einem Kern von Jacobsmuschel an Beurre Rouge  
grüne Bohnen und Schwenkkartoffeln

Zum Preis von 34,50 € 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

0,1l Glas 6,90 €

# Das Emshaus Monatsmenü

Gebackener Fetakäse  
auf Apfel-Sellerie Salat mit Crunch und Vinaigrette von der Walnuss



Hühnerbrühe mit rotem Curry  
knackigem Wokgemüse und gezupftem St. Viter Maishähnchen



Roastbeef an Rahmsauce von grünem Pfeffer  
auf sautierten grünen Bohnen und Pommes Duchesse



Mousse au Chocolat  
an Orangenragoût

4-Gang-Menü: 65,50 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 56,50 €

mit Suppe 51,00 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Spätburgunder QbA trocken  
Landerer - Baden, Deutschland

Feine Samtigkeit, reife Kirsche und Zwetschge mit leichten Röstnoten und Würze.

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

# Vorspeisen

## Gebackener Fetakäse

auf Apfel-Sellerie Salat mit Crunch und Vinaigrette von der Walnuss

14,50 €



## Black Tiger Garnelen auf Kürbisragoût

mit Weißweinschaum und steirischem Kürbiskernöl

16,50 €



## Rehfilet an Haselnussjus

auf Selleriepüree mit geschmortem Wurzelgemüse

18,50 €

# Suppen

## Hühnerbrühe mit rotem Curry

knackigem Wokgemüse und gezupftem St. Viter Maishähnchen

9,50 €



## Rahmsuppe von der Roten Bete

mit Zitronengrasschaum und gebratener Garnele

9,50 €

# Hauptgerichte

## Kartoffel-Kürbis Gnocchi

auf Feldsalat mit gebratenen Kräutersaitlingen und altem Balsamico

19,50 €



## Zanderfilet an Noilly Prat Schaum

auf Ragoût von der Roten Bete und Kräuterrisotto

29,50 €



## St. Viter Maishähnchenbrust an Orangenrahmsauce

auf Chili-Karotten Mousseline und Tagliarini

27,50 €



## Roastbeef an Rahmsauce von grünem Pfeffer

auf sautierten grünen Bohnen und Pommes Duchesse

32,50 €



## Ragoût vom heimischen Wild

mit Preiselbeeren an Wirsinggemüse und Butterspätzle

26,50 €

## 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

9,00 €



Crème Brûlée von Malzkaffee  
an Mangoragoût und weißem Schokoladeneis

10,50 €



Pumpnickelparfait  
mit Kirschkompott

9,50 €



Emshaus-Variation  
lassen Sie sich überraschen!

13,50 €

## 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, fein cremige 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 3,60 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €