

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.



Fischer's Fritz im März

Jeden Mittwoch im März:

Duett von Doradenfilet und Seeteufelfilet an Proseccoschaum auf Blattspinat und Tomatenrisotto

Zum Preis von 29,90 € pro Person



Jeden Donnerstag im März:

Rumpsteak mit Shrimps und Speck
an Kräuterhollandaise
Tomaten-Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln

Zum Preis von 32,50 € 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

Frühlingsgruß

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, 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 3,60 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €