

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

freuen Sie sich in diesem Monat auf das Gold des Waldes.  
Die frischen Pfifferlinge sind eingetroffen!



### Jeden Mittwoch im August:

Pulled Pork mit Barbecuesauce  
an Coleslaw-Salat und Süßkartoffelpommes

Zum Preis von 21,50 € pro Person



### Jeden Donnerstag im August:

Roastbeef vom französischem Charolais Weiderind  
an Portweinjus  
Pflaumen-Speck Kompott, Blumenkohl  
und Rosmarinkartoffeln

Zum Preis von 37,50 € pro Person



Für den heutigen Abend 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

#### Prosecco „Dolce Vita“

Limoncellolikör aufgefüllt mit frischer Minze, Zitrone  
und spritzigem Prosecco

0,1l Glas 6,50 €



# Das Emshaus Monatsmenü

Pfifferling-Tomaten Bruschetta  
an gemischten Blattsalaten mit Tomatenvinaigrette



Pikante Hühnerbouillon  
mit gezupftem Bio-Maishähnchen  
und frischem Marktgemüse



Steak vom Kalbsrücken  
mit Petersiliencrumble und Portweinjus  
an Orangen-Chili Karotten und gebackenen Kartoffeln



Zitronengrasparfait  
an Erdbeerragoût

4-Gang-Menü: 62,00 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 53,50 €

mit Suppe 46,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Blanc de Noir  
Weingut Weinbach - Ober-Flörsheim, Rheinhessen  
100% Merlottrauben, wenig Säure, strahlt vor Frucht und Saftigkeit, weich und ausgewogen

(Blanc de Noir ist die französische Bezeichnung für einen  
aus Rotweinträuben gekelterten weißen Wein)

Glas 0,2l 8,50 €  
Flasche 0,75l 27,00 €

# Vorspeisen

## Pfifferling-Tomaten Bruschetta

an gemischten Blattsalaten mit Tomatenvinaigrette

15,50 €



## Rosa gebratener Gelbflossen-Thun & Black Tiger Garnele

auf Wakame Algensalat, Miso-Crème und Krabbenchip

17,50 €



## Caesar Salad

mit gebratenen Streifen vom St. Viter Bio-Maishähnchen,  
knackigen Croûtons und Parmesanchip

15,00 €



## Feurige Rinderspieße

auf fruchtigem Tomatensalat und Barbecue-Mayonnaise

16,50 €

# Suppen

## Pikante Hühnerbouillon

mit gezupftem Bio-Maishähnchen  
und frischem Marktgemüse

8,50 €



## Fruchtige Curry-Kokoscrèmesuppe

mit Zitronengrasschaum und Garnelenspieß

9,50 €

# Hauptgerichte

Conchiglioni mit gebratenen Edelpilzen in Rahm  
mit geschmorten und getrockneten Tomaten,  
Cashewkernen und Parmesan auf einem Bett von Rucola

19,50 €



Gebratene Doradenfilets  
unter der Tomatenkruste an Pernodschaum  
auf Ratatouillegemüse und Tagliarini

27,50 €




St. Viter Bio-Maishähnchenbrust an Pfifferlingen in Rahm  
Zuckerschoten-Karottenstroh und Lila Süßkartoffelpüree

28,50 €



Steak vom Kalbsrücken  
mit Petersiliencrumble und Portweinjus  
an Orangen-Chili Karotten und gebackenen Kartoffeln

29,50 €



Ossobuco\* mit Zitrus-Basilikum Pesto  
an Zucchini Gemüse und einer mediterranen Kartoffelterrine  
mit Trockentomaten und schwarzen Oliven

26,50 €

\*Ossobuco

Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht der italienischen bzw. speziell der Mailänder Küche.  
Der Begriff Osso buco bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“, nach dem Hohlknochen,  
der die im Gericht verwendete Kalbshachse durchzieht.

## 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

Zitronengrasparfait  
an Erdbeerragoût

8,50 €



Weißer Mokka Creme Brûlée  
mit Blaubeerragoût und Schokoladen-Cookie Eis

10,50 €



Kokos-Maracuja Törtchen  
mit Erdbeerragoût

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 €