

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

genießen Sie die schöne Winterzeit in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden und Familie, bei einem guten Glas Wein und winterlichen Gerichten. Auch für Ihre Weihnachtsfeier, ob im großen- oder kleinen Rahmen, bieten wir Ihnen das passende Ambiente.



Jeden Mittwoch im Dezember:

Ragoût vom heimischen Wild
in Rotweinsauce mit pochierter Preiselbeerbirne
an Wirsing mit Walnusscrunch und Butterspätzle

Zum Preis von 26,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Dezember:

Steak vom Hirschrücken
unter der Walnusskruste an Portweinsauce
auf geschmolzenem Rosenkohl und Schupfnudeln

Zum Preis von 34,50 € 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

Winteraperitif



Hausgemachter Winterlikör mit prickelndem Prosecco aufgefüllt.

0,1l Glas 6,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

Black Tiger Garnelen
auf Orangen-Fenchelsalat mit Spicy-Mayonnaise
und gemischte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette



Essenz vom heimischen Wild
mit Marktgemüse und Pistazienklößchen



Rinderrücken unter der Pilz-Speckhaube an Whiskeyrahmsauce
mit Rosenkohl und Semmelknödeln



Mousse au Chocolat
an Orangeragoût

4-Gang-Menü: 66,50 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 57,00 €

mit Suppe 50,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Tempranillo Ibéricos Crianza DOCA
Miguel Torres – Rioja,

Extrem verführerisch mit spürbarem, doch sanftem Tannin, im Finale lang und mit feiner Würze.

Glas 0,2l 8,80 €
Flasche 0,75l 29,50 €

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse

an Kürbisragoût mit Feldsalat und Orangenvinaigrette

14,50 €



Black Tiger Garnelen

auf Orangen-Fenchelsalat mit Spicy-Mayonnaise
und gemischte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette

16,50 €



Bratleberwurst an Rübenkrautjus

mit Apfelragoût und Kartoffelpüree

15,50 €

Suppen

Essenz vom heimischen Wild

mit Marktgemüse und Pistazienklößchen

9,50 €



Kürbis-Orangerahmsuppe

mit süß-salzigem Kürbiscrunch und steirischem Kürbiskernöl

9,50 €

Hauptgerichte

Thai Curry

Jasmin-Reis mit buntem Gemüse,
Kokosmilch, geröstetem Sesam und Wasabi-Erbсен

22,50 €



Filet vom Winterkabeljau an Beurre rouge
mit Spitzkohlfleckerl und Parmesanrisotto

29,50 €



Putenbrust im Knuspermantel mit Orangerahmsauce
geschmelztem Brokkoli und Schupfnudeln

28,50 €



Rinderrücken unter der Pilz-Speckhaube an Whiskeyrahmsauce
mit Rosenkohl und Semmelknödeln

34,50 €



Rosa gebratener Rehrücken an Hagebuttenjus
mit pochierter Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen

34,50 €

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

9,50 €



Crème Brûlée von der Tonkabohne
an Gewürzkirschragoût und Glühweineis

11,50 €



Apfel-Walnuss Trifle mit Walnusscrunch
und Karamelleis

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 3,90 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

7,80 €