

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.



Garnelenschmaus

Jeden Mittwoch im April:

Black Tiger Garnelen im knusprigen Kokosmantel
auf Wokgemüse und Jasminreis an Miso-Schaum und Cashewkernen

Zum Preis von 29,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im April:

Ribeye Steak unter der Bärlauchkruste an Rotweinjus
auf gebratenem grünem Spargel und lauwarmen Kartoffelsalat

Zum Preis von 38,50 € 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

Rosé Beeren-Spritz

Belsazar Vermouth Rosé
(Frisch und leicht, mit Tönen von Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze,
Himbeeren und Johannisbeeren und der leichten Bitternote von Vermouth)
mit Prosecco aufgefüllt, Eis und geeisten Beeren

0,1l Glas 6,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

Gebackene vegetarische Bärlauch-Falafel (orientalische Kichererbsen-Bällchen)
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen
an Ras el-Hanout Joghurdip mit gemischten Blattsalaten in Tomatenvinaigrette



Tomatenessenz
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen



St. Viter Maishähnchenbrust an Oran gehollandaise
auf Ragoût von grünem und weißem Spargel mit geschmolzenen Tomaten
und Pappardelle



Sauerrahmeis
an Erdbeer-Rhabarberragoût

4-Gang-Menü: 63,50 € normale Portionen /
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 60,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 54,00 €

mit Suppe 48,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Weißburgunder & Chardonnay ObA trocken
Pfannebecker - Rheinhessen

Nase mit Kräutern, reifer Papaya, Apfel und Gebäck. Feiner Schmelz, rund und weich.

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

Vorspeisen

Gebackene vegetarische Bärlauch-Falafel (orientalische Kichererbsen-Bällchen)
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen
an Ras el-Hanout Joghurtdip mit gemischten Blattsalaten in Tomatenvinaigrette

15,50 €



Filet vom Zander an Limonchelloschaum
auf tomatiertem Risotto

17,50 €



Mille-feuille von Kalbsleber und Apfel
an Rübekrautjus und Kartoffelpüree

16,50 €

Suppen

Tomatenessenz
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen

9,50 €



Pastinaken-Birnencrèmesuppe
mit Petersilien-Mandelpesto

9,50 €

Hauptgerichte

Bärlauchgnocchi

mit gebratenem Spargelragoût, Tomaten und Cashewkernen
auf einem Bett von Rucola


23,50 €



Schollenfilet an Limetten-Kapern Butter

auf Blattspinat und Schwenkkartoffeln

29,90 €



St. Viter Maishähnchenbrust an Orangerhollandaise

auf Ragoût von grünem und weißem Spargel mit geschmolzenen Tomaten
und Pappardelle

31,50 €



Rinderrücken mit Kräuter crumble an Rotweinjus

mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

37,50 €



Rosa gebratener Lammrücken an Bärlauchmayonnaise

Bohnergemüse und einer mediterranen Kartoffelterrine

36,50 €

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

Zitronen-Joghurttörtchen

an Erdbeerragoût

11,50 €



Crème Brûlée von der Vanille

an Mango-Minzragoût und Proseccosorbet

11,50 €



Sauerrahmeis

an Erdbeer-Rhabarberagoût

10,50 €



Emshaus-Variation

lassen Sie sich überraschen!

14,50 €

Unsere Empfehlung zum Digestif

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke fruchtsüßer Dessertwein

Weingut Josef Rosch - Mosel

Goldgelb fließt der Wein ins Glas und betört mit dem Duft von Pfirsichen, Quitten und Aprikosen. Im Mund schleicht sich ein Hauch von Zitrustönen hinzu, der mit dem Aroma feiner Kräuter und Spuren von Schiefer harmonisch verwöhnt. Der Körper ist fruchtig und elegant, während das Süße-Säurespiel im edlen Süßwein mit erfrischender Fruchtsäure umhüllt ist.

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

Kaffeedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

7,80 €