

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.

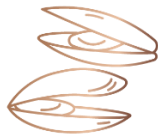


Schätze des Meeres im Februar

Jeden Mittwoch im Februar:

Fangfrische Miesmuscheln in einem pikantem Tomatensud
mit mediterranem Stangenweißbrot
und gemischten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette

Zum Preis von 23,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Februar:

Rückensteak von der Simmentaler Färse
an Rotweinschalottenjus mit geschmolzenem Blumenkohl
und gekräuterten Kartoffeltalern

Zum Preis von 39,50 € 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

Reibplätzchen mit Kräuterquark
und Räucherlachsrischen



Französische Zwiebelsuppe
mit eigener Einlage und Bergkäsecroûtons



Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen



Mousse au Chocolat
an Orangeragoût

4-Gang-Menü: 65,00 € normale Portionen /
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 62,00 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 56,50 €
mit Suppe 50,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Cabernet Sauvignon Reserva
Vina Montes - Valle de Colchagua, Chile
Dunkle Beeren, zart unterstrichen von einer Eichennote,
unterstützt von soliden und reifen Tanninen, sanft und raffiniert im Finale.

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

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse an Apfel-Kürbisragoût
karamellisierten Kürbiskernen und Feldsalat in Apfelvinaigrette

15,50 €



Reibplätzchen mit Kräuterquark
und Räucherlachsroschen

16,50 €



Rosa gebratener Lammrücken im Sesammantel mit Portweinjus
auf Bohnenspaghetti

18,50 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit eigener Einlage und Bergkäsecroûtons

10,50 €




Karotten-Ingwerrahmsuppe
mit Curry-Joghurt-Topping

9,80 €

Hauptgerichte

Risotto vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen,
Apfelspalten und Rucola

23,50 €



Zanderfilet unter der Pumpernickelkruste an Noilly Prat Schaum
auf Schwarzwurzeln und Herzoginkartoffeln

31,50 €




St. Viter Maishähnchenbrust an Orangenrahmsauce
auf Chili-Karotten Mousseline und Tagliarini

31,50 €



Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter und Jus
auf einem Bohnenbett und gebackenen Kartoffeln

38,50 €



Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen

29,50 €

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

10,50 €



Mocca-Crème-Brûlée
an Apfelragoût und Baileyseis

11,50 €



Tiramisu Classico
mit Ragoût von der Kirsche

11,50 €



Emshaus-Variation
lassen Sie sich überraschen!

14,50 €

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 €