

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

die fröhlichen Herbstfarben leuchten uns bereits entgegen
und stimmen uns auf die schöne Herbstzeit ein.
Freuen Sie sich in diesem Monat
auf erntefrische, herbstliche Spezialitäten wie Kürbis und viele mehr.



Jeden Mittwoch im Oktober:

Filet vom Winterkabeljau an milder Senfrahmsauce
auf Grünkohl und Schwenkkartoffeln

Zum Preis von 29,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Oktober:

Steak vom Rinderrücken unter der Kräuterspeckhaube
an Rotweinsauce
auf dicken Bohnen und gebratener Potthucke

Zum Preis von 38,50 € 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

Granatapfel-Royal

Frische Granatapfelkerne in Orangen- und Vanillelikör eingelegt
serviert mit frischer Minze und aufgefüllt mit prickelndem Prosecco

0,1 l Glas 6,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

Seeteufel mit Kräutercrumble gratiniert an Chardonnayschaum
auf Belugalinsen und Schmortomaten



Wildcomsommé vom heimischen Wild
mit Marktgemüse und Flädle



Rinderfilet (180g) unter der Speckhaube an Honig-Pfefferrahmsauce
mit geschmolzenem Rosenkohl und Mini-Semmelknödeln



Crème Brûlée von der Tonkabohne
an Orangenragoût und Cassissorbet

4-Gang-Menü: 76,50 € normale Portionen /
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 73,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 67,00 €
mit Suppe 59,00 €

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

Ziegenfrischkäsepralinen

im Pumpernickel- und Kräutermantel an Apfel-Walnussragoût
dazu winterliche Blattsalate mit Balsamicovinaigrette

15,50 €



Seeteufel mit Kräutercrumble gratiniert an Chardonnayschaum
auf Belugalinsen und Schmortomaten

17,50 €



Entenspieße an Rübenkrautjus

auf Kartoffel-Kürbisragoût und karamellisierten Kernen

16,50 €

Suppen

Wildcomsommé vom heimischen Wild

mit Marktgemüse und Flädle

9,50 €



Maronenrahmsuppe mit weißem Portweinschaum

und Maronenkrokant

9,50 €

Hauptgerichte

Kürbis-Lasagne

an fruchtiger Tomatensauce, Kernen und Rucola

23,50 €



Filet vom Winterkabeljau an Gewürz-Beurre rouge

mit Spitzkohlfleckerl und Petersilienrisotto

30,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust an Orangen-Chilirahmsauce

auf Kürbisragoût und gebratenen Kartoffeltalern

29,50 €



Rinderfilet (180g) unter der Speckhaube an Honig-Pfefferrahmsauce

mit geschmolzenem Rosenkohl und Mini-Semmelknödeln

39,50 €



Rosa gebratener Rehrücken an Preiselbeerjus

mit pochierter Birne, Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen

37,50 €

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

Nougat-Pralinenparfait
an Kirschragoût

10,50 €



Crème Brûlée von der Tonkabohne
an Orangenragoût und Cassissorbet

11,50 €



Apfel-Walnuss Trifle mit Walnusscrunch
und Karamelleis

10,50 €



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 €