

## 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:

Geschmorte Rehkeule in Rotweinsauce  
an Preiselbeerbirne auf Walnussspitzkohl  
und gebratenen Minisemmelknödel

Zum Preis von 31,50 € pro Person



### Jeden Donnerstag im Dezember:

Hirschrückensteak unter der Maronenhaube  
an Holunderbeerenjus auf sautiertem Rosenkohl  
und gebratenen Kartoffeltalern

Zum Preis von 39,50 € 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

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 €