

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

die ersten frischen Pfifferlinge sind eingetroffen.  
Freuen Sie sich auf das Gold des Waldes!



### Jeden Mittwoch im Juli:

Paccheri Pasta mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce  
serviert mit gebratenen Streifen vom St. Viter Maishähnchen  
an Schmortomaten und Parmesanspänen mit Rucola

Zum Preis von 27,50 € pro Person



### Jeden Donnerstag im Juli:

US-Hanging Tender vom Bisonrind  
mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und hausgemachter Kräuterbutter  
auf sautierten Bohnen und pochierten Kartoffeln

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

#### Inge (Hugos kleine Schwester)

Ingwersirup mit frischer Minze, Limette,  
Soda und Prosecco aufgefüllt

0,1l Glas 6,90 €

# Das Emshaus Monatsmenü

Tomaten-Basilikum Bruschetta  
mit gebratenen Garnelen auf geröstetem Briochebrot  
und Orangen-Mayonnaise



Pikante Hühnerbouillon  
mit gezupftem St. Viter Maishähnchen  
und frischem Marktgemüse



Roastbeef mit gebratenen Speckpfeffern  
hausgemachter Kräuterbutter und Jus  
sautierten Tomaten und Schwenkkartoffeln



Zitronengrasparfait  
an Erdbeerragoût

4-Gang-Menü: 71,50 € normale Portionen /  
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 68,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 62,00 €  
mit Suppe 55,00 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

### **Blanc de Noir**

Weinbach – Rheinhessen

100% Merlottrauben, wenig Säure, strahlt vor Frucht und Saftigkeit, weich und ausgewogen.

(Blanc de Noir ist die französische Bezeichnung für einen  
aus Rotweinträuben gekelterten weißen Wein)

Glas 0,2l 8,50 €  
Flasche 0,75l 28,50 €

# Vorspeisen

## Gebratene Pfifferlinge

auf sommerlichen Blattsalaten mit Pfirsichvinaigrette  
und Röschen vom Tête de Moine Käse

15,50 €



## Tomaten-Basilikum Bruschetta

mit gebratenen Garnelen auf geröstetem Briochebrot  
und Orangen-Mayonnaise

16,50 €



## Honig-Sesam Hähnchenspieße

auf Mie Nudeln mit Wokgemüse und TeriyakisaUCE

16,00 €

# Suppen

## Pikante Hühnerbouillon

mit gezupftem St. Viter Maishähnchen  
und frischem Marktgemüse

9,50 €



## Rahmsuppe von Edelpilzen

mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und Petersilienöl

9,50 €

# Hauptgerichte

Conchiglioni mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm  
geschmorten und getrockneten Tomaten,  
Cashewkernen und Parmesan auf einem Bett von Rucola

23,50 €



Filet vom Steinbeißer an Proseccoschaum  
auf Zitrus-Butterfenchel und Camaguereis

29,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust mit Zitronengrasrahmsauce  
parfümiert mit Thymian und Orange,  
an Vichykarotten und Pappardelle

29,50 €



Roastbeef mit gebratenen Speckpfifferlingen  
hausgemachter Kräuterbutter und Jus  
sautierten Tomaten und Schwenkkartoffeln

37,50 €



Geschmorte Ochsenbäckchen mit Gremolata  
auf geschmortem Esterházy-Gemüse (Porée, Sellerie, Wurzelgemüse)  
und Kartoffelstampf

28,50 €

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


Zitronengrasparfait  
an Blaubeerragoût

9,50 €




Crème Brûlée von der Vanille  
mit Ragoût und Sorbet von der Erdbeere

11,50 €



Erdbeer-Mascarpone Trifle  
mit Mandel-Crunch und Sauerrahmeis

10,50 €



Emshaus-Variation  
lassen Sie sich überraschen!

13,50 €

## 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 €