

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 November:

Rinderbraten mit Semmelkern in Burgundersauce
dazu Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln

Zum Preis von 26,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im November:

Rinderhüftsteak an Glühweinjus
auf geschmolzenem Rosenkohl und gekräuterten Kartoffeltalern

Zum Preis von 28,50 € 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

Geräucherte Entenbrust an Mango-Chili Chutney
mit gemischtem Blattsalaten und Balsamicovinaigrette



Wild Consommé
mit Marktgemüse und Cognacklößchen



Rehrücken unter der Kräuterkruste an Hagebuttenjus
auf geschmolzenem Rosenkohl und Mohnschupfnudeln



Pralinenparfait
an Orangenragoût

4-Gang-Menü: 66,00 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 56,50 €

mit Suppe 50,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Spätburgunder QbA trocken
Landerer - Baden, Deutschland

Feine Samtigkeit, reife Kirsche und Zwetschge mit leichten Röstnoten und Würze.

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

Vorspeisen

Ziegenkäsetaler mit Honig und Thymian gratiniert
an Kirsch-Mandel Chutney
und herbstliche Blattsalate in Kirsch-Balsamico Vinaigrette

14,50 €



Black Tiger Garnelen auf Kürbisragoût
mit Weißweinschaum und steirischem Kürbiskernöl

16,50 €



Geräucherte Entenbrust
an Mango-Chili Chutney mit gemischten Blattsalaten und Balsamicovinaigrette

15,50 €



Bratleberwurst
auf Kartoffel-Apfelkompott an Rübekrautrahmsauce

14,50 €

Suppen

Wild Consommé
mit Marktgemüse und Cognacklößchen

9,50 €



Kartoffelrahmsuppe mit Petersilienöl
und Birnen Pumpernickel Crumble

8,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Minisemmelknödel an Waldpilzrahm
auf Rucola und geschmorten Tomaten
serviert mit Bergkäsespänen und gerösteten Kernen

19,50 €



Filet vom Winterkabeljau an Dijonsenfrahm
auf Rahmwirsing und Petersilien-Graupenrisotto

28,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust unter der Walnusskruste mit weißem Portweinschaum
auf Kürbisragoût und einer Kartoffelterrinen

27,50 €



Rinderroulade mit Rotweinsauce
an Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelknödel

26,50 €



Rehrücken unter der Kräuterkruste an Hagebuttenjus
auf geschmolzenem Rosenkohl und Mohnschupfnudeln

34,50 €

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

Pralinenparfait
an Orangenragoût

9,50 €



Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
an Gewürzkirschragoût und Glühweineis

10,50 €



Bratapfel-Trifle mit Mandelcrunch
und Karamelleis

9,50 €



Emshaus-Variation
lassen Sie sich überraschen!

13,50 €

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, fein cremige 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 3,60 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €