

## 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 gemischten 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 Boûrbon 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, 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 3,60 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Espresso Macchiato ~ Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €