

## Restaurant Emshaus

Gütersloher Straße 22  
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel. 05242 - 40 60 400  
info@emshaus-rheda.de

### Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag 18.00 - 21.30 Uhr

Sonntag 12.00 - 14.00 Uhr

18.00 - 21.30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag



[www.emshaus-rheda.de](http://www.emshaus-rheda.de)

EMSHAUS

*Restaurant*

## Kulinarischer Kalender

Januar | Februar | März

2024

## Oma's Klassiker Januar



### Jeden Mittwoch

Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce  
mit Karottengemüse und Petersilienkartoffelpüree

Zum Preis von 28,50 € pro Person

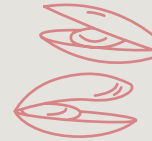


### Jeden Donnerstag

Kalbsrückensteak unter der Trockenpflaumenkruste  
an Madeirarahmsoße  
auf einem Bohnenbett und Bratkartoffeln

Zum Preis von 34,50 € pro Person

## Schätze des Meeres Februar



### Jeden Mittwoch

Fangfrische Miesmuscheln  
in einem pikantem Tomatensud  
mit mediterranem Stangenweißbrot  
und gemischtem Blattsalat  
mit Balsamicovinaigrette

Zum Preis von 23,50 € pro Person



### Jeden Donnerstag

Rib Eye Steak an Rotwein-Schalottenjus  
mit geschmolzenem Blumenkohl  
und gekräuterten Kartoffeltalern

Zum Preis von 36,50 € pro Person

## Am 14. Februar ist Valentinstag!

Das richtige Geschenk lässt das Herz  
höher schlagen...

Das Valentinstagsmenü finden Sie auf der Rückseite

## Fischer's Fritz März



### Jeden Mittwoch

Filet vom Butterfisch mit Kräutercrumble gratiniert  
an Rieslingschaum, auf Blattspinat  
und Kartoffel-Meerrettich-Püree

Zum Preis von 29,90 € pro Person

### Jeden Donnerstag

Surf'n Turf  
Roastbeef mit gebratener Garnele an Sauce Choron  
auf Schmorgemüse und Kartoffelwedges

Zum Preis von 36,50 € pro Person



### Ostersonntag 31. März 2024

servieren wir Ihnen ein buntes  
3- oder wahlweise 4-Gang Ostermenü  
mit 3 Hauptgerichten zur Wahl.

## köstliche Ostern



### Ostermenü

Ziegenkäsetaler mit Honig und Thymian gratiniert  
an gemischten Blattsalaten in Aprikosenvinaigrette  
und geschmorten Kirschtomaten

Karotten-Ingwerrahmsuppe  
mit Curry-Kokospuma

Filet vom Zander an Weißweinschaum  
auf sautiertem Blattspinat und Carmaguereis

oder

St. Viter Maishähnchenbrust gefüllt mit Kräuterfarce  
an weißem Portweinschaum  
Karottenmousseline und Gnocchi

oder

Rinderrücken unter der Kräuterkruste mit Rotweinjus  
einem saisonalem Gemüsekorbchen  
und gekräuterten Kartoffeltalern

Birnen-Mascarpone Trifle  
mit Haselnusscrunch an Karamelleis

4-Gang-Menü pro Person 75,00 €  
3-Gang-Menü mit Vorspeise pro Person 65,50 €  
3-Gang-Menü mit Suppe pro Person 61,00 €

## Abend für die Liebe



### Candle Light Dinner

Genießen Sie ein Candle Light Dinner  
in romantischer Atmosphäre,  
zu wunderschönen Lovesongs -  
live gesungen und  
von Pianoklängen untermalt.

Liebe Gäste,  
am Mittwoch, 14. Februar 2024  
begrüßen wir Sie mit einem prickelnden Apéritif.

Unsere Live-Musik mit Piano und Gesang  
wird Ihnen von 19.30 - 21.30 Uhr dargeboten.

Lassen Sie sich und Ihren Gaumen von dem  
folgenden Menü verwöhnen.



## Abend für die Liebe



### 4-Gang Valentins Menü

Duett von Jakobsmuschel und Garnele  
auf Orangen-Fenchelsalat und Chili-Mayonnaise



Tomatenessenz  
mit Tomatenconcassée und Basilikumflädle



Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
an Rosmarinjus auf Ofengemüse und Kartoffeltalern



Dessertvariation „Valentino“  
Lassen Sie sich überraschen!



Menüpreis inkl. Apéritif und Musik  
zu 79,50 € pro Person

Teilnahme nur mit Reservierung möglich.