

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

freuen Sie sich in diesem Monat auf das Gold des Waldes.
Die frischen Pfifferlinge sind eingetroffen!



Jeden Mittwoch im August:

Pulled Pork an BBQ-Sauce
und Coleslaw-Salat mit Süßkartoffelpommes
Zum Preis von 28,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im August:

Dry Aged Steak vom deutschen Jungbullen (250g)
mit Trockentomaten-Chili Butter
an gemischten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette
und Bratkartoffeln
Zum Preis von 45,50 € 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

Prosecco „Dolce Vita“

Limoncellolikör aufgefüllt mit frischer Minze, Zitrone
und spritzigem Prosecco

0,1 l 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 Camarguereis

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 €