

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

### Liebe Gäste,

die ersten frischen Pfifferlinge sind eingetroffen.  
Freuen Sie sich auf das Gold des Waldes!  
Lassen Sie sich verwöhnen auf unserer idyllischen Terrasse mitten im Grünen!



### Unsere Empfehlung im Juli

Lammhüfte an Rotweinjus  
auf Bohnenbett und Schwenkkartoffeln

zum Preis von 36,50 €



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 Glas 6,90 €

# Das Emshaus Monatsmenü

Gebratene Edelpilze (Pfifferlinge, Austernpilze, Kräutersaitlinge)  
auf sommerlichen Blattsalaten mit Pfirsichvinaigrette  
und Röschen vom Tête de Moine Käse



Tomatenessenz  
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen



Flanksteak mit gebratenen Pfifferlingen Rauchsaltbutter und Jus  
auf Bohnenbett und Schwenkkartoffeln



Holunderblüten-Buttermilch Panna cotta  
an Erdbeerragoût

4-Gang-Menü: 76,50 € normale Portionen /  
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 73,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 66,00 €  
mit Suppe 59,00 €

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Cabernet Sauvignon Reserva  
Vina Montes - Valle de Colchagua, Chile  
Dunkle Beeren, zart unterstrichen von einer Eichennote,  
unterstützt von soliden und reifen Tanninen, sanft und raffiniert im Finale.

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

# Vorspeisen

## Gebratene Edelpilze (Pfifferlinge, Austernpilze, Kräutersaitlinge)

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

17,50 €



## Tomaten-Basilikum Bruschetta

mit gebratenen Garnelen auf geröstetem Briochebrot  
und Orangen-Mayonnaise

18,50 €



## Rosa gebratener Lammrücken im Sesammantel mit Honigjus

auf gebratenem grünem Spargel und Schmortomaten

18,50 €

# Suppen

## Tomatenessenz

mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen

10,50 €



## Maisrahmsuppe

mit gebratenen Pilzen und Petersilienöl

10,50 €

# Hauptgerichte

Hausgemachte Gnocchi mit Edelpilzen in Rahmsauce  
Kirschtomaten, Cashewkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan

24,50 €



Zanderfilet mit Kräutercrumble an Proseccoschaum  
auf Blattspinat und Pappardelle

33,50 €



St. Viter Maishähnchenbrust an Zitronengrasrahmsauce  
Zuckerschoten-Karottenstroh und Herzoginkartoffeln

32,50 €



Flanksteak mit gebratenen Pfifferlingen Rauchsaltbutter und Jus  
auf Bohnenbett und Schwenkkartoffeln

39,90 €



Kalbstafelspitz mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce  
Karotten-Lauchgemüse gekräuterten Kartoffelpüree

35,50 €

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

## Erdbeer-Mascarpone Trifle

mit süß-salzigem Haselnusscrunch  
und Erdbeersorbet

10,50 €



## Crème-Brûlée von der Vanille

an Erdbeerragoût und weißem Mokkaeis

11,50 €



## Holunderblüten-Buttermilch Panna cotta

an Erdbeerragoût

10,50 €



## Emshaus-Variation

lassen Sie sich überraschen!

14,50 €

## 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

### Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

6,90 €