

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

die Blumen strecken ihre Köpfe in den Himmel und die Vögel zwitschern es von den Dächern – der Frühling bringt wieder viele tolle Aktionen ins Emshaus!
Freuen Sie sich auf schöne Sonnenstunden auf der Emshaus-Terrasse.

Nähere Informationen können Sie unserem „Kulinarischen Kalender“ entnehmen.



Königliches Gemüse im Mai

Jeden Mittwoch im Mai:

St. Viter Maishähnchenbrust gefüllt mit Kerbelfarce an Orangen-Hollandaise auf einem Bett von Spargel und geschmolzenen Tomaten serviert mit Gnocchi

Zum Preis von 29,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Mai:

Steak von der Rinderhüfte an Bärlauchhollandaise auf Ragoût von grünem und weißem Spargel mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Zum Preis von 34,50 € 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

Rosé Beeren-Spritz

Belsazar Vermouth Rosé
(Frisch und leicht, mit Tönen von Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze, Himbeeren und Johannisbeeren und der leichten Bitternote von Vermouth)
mit Prosecco aufgefüllt, Eis und geeisten Beeren

0,1 l Glas 6,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

Gebackene vegetarische Bärlauch-Falafel (orientalische Kichererbsen-Bällchen)
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen
an Ras el-Hanout Joghurdip mit gemischten Blattsalaten in Tomatenvinaigrette



Tomatenessenz
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen



St. Viter Maishähnchenbrust an Oranjenhollandaise
auf Ragoût von grünem und weißem Spargel mit geschmolzenen Tomaten
und Pappardelle



Sauerrahmeis
an Erdbeer-Rhabarberragoût

4-Gang-Menü: 63,50 € normale Portionen /
4 Gang-Menü mit kleinen Portionen: 60,50 € (nur im 4-Gang-Menü möglich)

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 54,00 €

mit Suppe 48,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

Weißburgunder & Chardonnay ObA trocken
Pfannebecker - Rheinhessen

Nase mit Kräutern, reifer Papaya, Apfel und Gebäck. Feiner Schmelz, rund und weich.

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

Vorspeisen

Gebackene vegetarische Bärlauch-Falafel (orientalische Kichererbsen-Bällchen)
auf Spargelragoût mit geschmolzenen Tomaten und Kernen
an Ras el-Hanout Joghurtdip mit gemischten Blattsalaten in Tomatenvinaigrette

15,50 €



Filet vom Zander an Limoncelloschaum
auf tomatiertem Risotto

17,50 €



Mille-feuille von Kalbsleber und Apfel
an Rübekrautjus und Kartoffelpüree

16,50 €

Suppen

Tomatenessenz
mit Tomatenconcassée und Basilikumklößchen

9,50 €



Spargelcrèmesuppe
mit eigener Einlage und Petersilien-Mandelpesto

9,50 €

Hauptgerichte

Bärlauchgnocchi

mit gebratenem Spargelragoût, Tomaten und Cashewkernen
auf einem Bett von Rucola

23,50 €



Schollenfilet an Limetten-Kapern Butter

auf Blattspinat und Schwenkkartoffeln

29,90 €



St. Viter Maishähnchenbrust an Orangen hollandaise

auf Ragoût von grünem und weißem Spargel mit geschmolzenen Tomaten
und Pappardelle

31,50 €



Rinderrücken mit Kräuter crumble an Rotweinjus
mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

37,50 €



Rosa gebratener Lammrücken an Bärlauchmayonnaise
Bohnengemüse und einer mediterranen Kartoffelterrine

36,50 €

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.

Spargelkarte

Taglich frisch vom Spargelhof Hulsey

Eine Portion Rheda-Wiedenbrucker Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 26,50 EUR

Dazu empfehlen wir:

Kruterruhrei 5,00 EUR

Schinkenvariation
(Landschinken & Kochschinken) 8,50 EUR

Lachssteak 15,50 EUR

Gebratene Garnelen (4 Stk.) 15,50 EUR

Schnitzel vom Kalbsrucken 16,00 EUR

Weitere Spargelgerichte finden Sie in unserer Speisekarte!

Süßer Abschluss

Zitronen-Joghurttörtchen
an Erdbeerragoût

11,50 €




Crème Brûlée von der Vanille
an Mango-Minzragoût und Proseccosorbet

11,50 €



Sauerrahmeis
an Erdbeer-Rhabarberagoût

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

7,80 €