

## Weihnachten im Emshaus

Am 1. und 2. Weihnachtstag erwartet Sie von 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr ein weihnachtliches 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl (2. Weihnachtstag abends geschlossen)

Reservieren Sie schon heute zum Preis von 49,50 € pro Person

### Weihnachts Menü



Geräucherte Entenbrust auf Maronenmousse an Feldsalat und Balsamicovinaigrette



Apfel-Sellerierahmsuppe mit Petersilienschäum und Croûtons



Winterkabeljau mit Proseccoschaum auf Gewürzspitzkohl und rotem Reis

oder

St. Viter Maishähnchenbrust mit Glühweinjus an Wurzelgemüse und gekräutertem Kartoffelpüree

oder

Steak vom Kalbsrücken mit Rahmsauce vom Dörrobst an Rosenkohl und Mini-Semmelknödeln



Christstollen-Trifle serviert mit Glühweineis



## Silvester

Liebe Gäste,

unser Küchenteam hat Ihnen ein festliches Menü zusammengestellt. Sie erwartet ein 6-Gang-Menü inkl. einem Aperitif zum Preis von 73,50 € pro Person.

**Gemeinsamer Beginn um 19.00 Uhr!**

### Silvester Menü

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäsetaler an winterlichen Blattsalaten mit Grenadine-Vinaigrette und Moosbeerenragoût



Essenz von der St. Viter Ente mit Gemüse und Kräuterklößchen



Gebratene Jakobsmuschel und Schmortomate auf Sepia-Tagliarini und Krustentierschaum



Passionsfruchtsorbet aufgefüllt mit Rosé-Frizzante



Steak vom Kalbsrücken an Trüffelrahmsauce mit Spitzkohlpäckchen und Pommes Duchesse



Nugatparfait an Mokka-Mascarpone Crème



*Das Team vom Emshaus wünscht Ihnen ein  
geundes und glückliches neues Jahr 2019*

# Emshaus

*Café & Restaurant*

## Kulinarischer Kalender Oktober bis Dezember 2018

### Café & Restaurant Emshaus

Gütersloher Straße 22  
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel. 05242 - 40 60 400 • [www.emshaus-rheda.de](http://www.emshaus-rheda.de)

#### Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag ab 18.00 Uhr geöffnet  
Küche bis 22.00 Uhr

Samstag Café ab 15.00 Uhr / Küche von 18.00 - 22.00 Uhr  
Sonntag Küche von 12.00 - 14.00 Uhr / 18.00 - 22.00 Uhr

Sonntags ist das Café durchgehend geöffnet  
Montag und Dienstag ist Ruhetag



# Westfälisches im Oktober



## Jeden Mittwochabend im Oktober

Bratleberwurst an Rübenkrautrahm  
mit Rotweinschalotten-Coullis  
auf Apfelkartoffelpüree

Zum Preis von 16,50 € pro Person

## Jeden Donnerstagabend im Oktober

Steak vom heimischen Schwein mit Jus  
an Grünkohl und gebutterte Kartoffeln

Zum Preis von 18,50 € pro Person

*Wir bieten Ihnen den idealen  
Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier!  
Genießen Sie winterliche Speisen  
in festlicher Atmosphäre.*



# Ente gut, alles gut - im November Wild auf Wild im Dezember

## Jeden Mittwochabend im November

Knusprige Entenbrust mit Orangenrahmsauce  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

So viel Sie mögen!  
Zum Preis von 25,50 € pro Person

## Jeden Donnerstagabend im November

Rumpsteak mit Preiselbeer-Jus  
Speckrosenkohl und Mini-Semmelknödeln

Zum Preis von 22,50 € pro Person



## Ganz viel Gans...!

Gerne bereiten wir auf Wunsch  
eine ganze Gans mit entsprechenden  
Beilagen für Sie und Ihre Lieben zu.

Nur auf Vorbestellung möglich!

Bestes von Wald und Wiesen...

## Jeden Mittwochabend im Dezember

Ragoût vom heimischen Wild  
mit Blumenkohl und Spätzle

Zum Preis von 19,50 € pro Person



## Jeden Donnerstagabend im Dezember

Hirschrückensteak an Süßholz-Jus  
Rahmwising und Kartoffelpüree

Zum Preis von 25,50 € pro Person



Am 24. Dezember bleibt unser Haus geschlossen.

**Wir wünschen unseren Gästen und Mitarbeitern  
ein besinnliches Weihnachtsfest!**