

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,



genießen Sie die schöne Winterzeit in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden und Familie, bei einem guten Glas Wein und winterlichen Gerichten. Auch für Ihre Weihnachtsfeier, ob im großen- oder kleinen Rahmen, bieten wir Ihnen das passende Ambiente.



Jeden Mittwoch im November ab 18.00 Uhr:

Knusprige Entenbrust mit Orangenrahmsauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

So viel Sie mögen am Tisch serviert!

Zum Preis von 25,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im November ab 18.00 Uhr:

Rumpsteak mit Preiselbeer-Jus
Speckrosenkohl und Mini-Semmelknödel

Zum Preis von 22,50 € pro Person

Für den heutigen Abend wünschen wir Ihnen einen guten Appetit
und gesellige Stunden in unserem Haus!

Ihre Emshaus Gastgeber
mit allen Mitarbeitern

Unsere Empfehlung zum Aperitif

Winteraperitif

Hausgemachter Winterlikör mit Prosecco aufgefüllt

0,1l Glas 5,90 €



Das Emshaus Monatsmenü

*Black Tiger Garnelen mit Basilikumschaum
auf Orangen-Fenchelsalat*



*Consommé von der St. Viter Ente
mit Gemüse und Trüffelklößchen*



*Rehrückensteak mit Süßholz-Jus
an Rahmwirsing und Butter-Spätzle*



*Lebkuchen-Mousse
mit winterlichen Gewürzkirschen*

4-Gang-Menü: 51,50 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 44,00 €

mit Suppe 39,50 €

Wir empfehlen zu diesem Menü:

Cabernet Sauvignon Reserva

Vina Montes - Valle de Colchagua, Chile

*Dunkle Beeren, zart unterstrichen von einer Eichennote,
unterstützt von soliden Tanninen,
sanft und raffiniert im Finale.*

Glas 0,2l 7,00 €

Flasche 0,75l 24,00 €

Pinot Noir QbA trocken

Spiess - Rheinhessen

*Der Ausbau im Barrique verleiht diesem
Wein die gut eingebundenen Tannine,
sowie die Reifen Gerbstoffe; im Duft nach
Kirsche erkennt man die würzige Note in
diesem Wein.*

Flasche 0,75l

35,50 €

Vorspeisen

Kürbisrisotto mit steirischem Kürbiskernöl
und gebackenen Kürbiswürfeln 9,50 €

Black Tiger Garnelen mit Basilikumschaum
auf Orangen-Fenchelsalat 12,50 €

Geräucherte Entenbrust auf Maronenmousse
mit Feldsalat und Balsamico-Vinaigrette 13,50 €

Bratleberwurst mit Rübenkrautrahm
auf Apfel-Kartoffelpüree 11,50 €

Suppen

Consommé von der St. Viter Ente
mit Gemüse und Trüffelklößchen 7,50 €

Crèmesuppe vom Butternutkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl und Chili-Croûtons 6,50 €

Hauptgerichte

Gemüse-Curry

mit roten Linsen, Cashewkernen,
kandierte Ingwer und Kokosmilch 15,50 €

Winterkabeljaufilet an Rahmsauce von violetter Senf
mit Spitzkohl und rotem Reis 22,50 €

St. Viter Entenbrust mit Orangenrahm
Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen 24,50 €

Rinderfilet mit Preiselbeer-Jus
Rosenkohl und Mini-Semmelknödel 31,00 €

Rehrückensteak mit Süßholz-Jus
an Rahmwirsing und Butter-Spätzle 26,50 €



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

Christstollen-Trifle mit Feigensorbet

Trifle ist eine englische Süßspeise, bestehend aus mehreren Schichten.

Bei uns mit: Christstollen, Mascarpone, Amaretto
und Mandel-Crunch Topping

7,50 €

Lebkuchen-Mousse

mit winterlichen Gewürzkirschen

6,50 €

Zimt Crème Brûlée

mit Pflaumenragoût und Glühweineis

8,50 €

Winterliche-Dessertvariation

lassen Sie sich überraschen!

9,80 €

Unsere Empfehlung zum Digestif

Ziegler Alter Apfel

Edelobstbrennerei Ziegler - Freudenberg

Kräftig, vollmundig und frisch, dabei von cremiger Eleganz.

2cl 4,90 €

Kreme 17 Bomb Eierlikör

Jacopo Poli - Venetien, Italien

Aus legefrischen Eidottern, frischer Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat Italiens - dem Grappa

2cl 3,50 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Tasse Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,50 €