

## Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

*Liebe Gäste,*

*für diesen Monat haben wir in Oma´s Kochbuch nachgeschlagen.  
Freuen Sie sich jeden Mittwoch im Februar auf  
hausgemachte Rinderrouladen!*

*Nähere Informationen können Sie unserem „Kulinarischen Kalender“  
entnehmen, den wir Ihnen gerne zusenden.*

### Jeden Mittwoch im Februar ab 18.00 Uhr:

*Oma´s Rinderroulade  
mit Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelpüree*

*Zum Preis von 19,50 € pro Person*



### Jeden Donnerstag im Februar ab 18.00 Uhr:

*Steak vom Schweinerücken mit Madeirarahm  
unter der Pflaumen-Speckhaube  
mit Cassoulet von dicken Bohnen und Kartoffelgratin*

*Zum Preis von 19,50 € 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

#### Winter-Sonne

*Orangenspunsch mit Mandel und Lime Juice,  
mit Prosecco aufgefüllt*

*0,1l Glas 5,90 €*



## Das Emshaus Monatsmenü

*Ziegenkäse-Nocken mit Gewürzöl  
auf einem Belugalinsensalat*



*Kalbsbouillon  
mit Gemüse und Pistazienklößchen*



*St. Viter Maispoullardenbrust unter der Mandelkruste  
mit Malzschäum, an Rotweinrisotto,  
Erbsenpüree und Romanescogemüse*



*Walnusseis mit Apfel-Rosmarin Kompott  
und Kaffee-Mascarpone Crème*

*4-Gang-Menü: 45,00 €*

*3-Gang-Menü:  
mit Vorspeise 37,50 €  
mit Suppe 33,50 €*

*Wir empfehlen zu diesem Menü:*

*Grauburgunder Pfandturnm  
Dr. Köhler - Rheinhessen*

*Kühle Nase nach eingeweckter Kernobstfrucht mit frischen Kräutern. Klar und feinsaftig;  
animierende Kernobstfrucht, leicht süßlich mit frischen Kräutern.*

*Glas 0,2l 6,80 €  
Flasche 0,75l 23,00 €*

## Vorspeisen

Ziegenkäse-Nocken mit Gewürzöl  
auf einem Belugalinsensalat 11,50 €

Hausgebeizter Bachsaibling  
auf einem Salat von Beete und Birnen  
an Walnuss-Joghurtcrème 10,50 €

Türmchen von Kalbsleber und Apfel  
auf Kartoffelrösti mit Röstzwiebeln  
und Eis von altem Balsamico 11,50 €

Rehfilet mit Hagebuttenjus  
auf einem Süßkartoffel-Reibeplätzchen,  
glacierten Rübchen und Selleriepüree 13,50 €



## Suppen

Kalbsbouillon  
mit Gemüse und Pistazienklößchen 7,50 €

Pastinaken-Birnencremesuppe  
mit süß-salzigem Walnusscrunch 6,80 €

## Hauptgerichte

### Gemüse-Trio

mit Couscous gefüllte Tomate auf gebratener Zucchini  
und Aubergine an gebackenem Blumenkohl 16,00 €

### Adlerfisch\* mit weißem Portweinschaum auf Fenchelgemüse und Safranduftreis

23,50 €

St. Viter Maispoulardenbrust unter der Mandelkruste  
mit Malzschaum, an Rotweinrisotto,  
Erbsenpüree und Romanescogemüse

21,50 €

### Kalbstafelspitz mit Calvadosrahm

an bunten Möhren und Petersilien-Kartoffelpüree 19,50 €

### Rumpsteak mit Pfefferjus

auf einem Bohnnennest und Savoyardkartoffeln 23,50 €

#### \*Adlerfisch

Als Adlerfisch oder Umberfisch wird der im Ostatlantik vorkommende, bis zu 2,3 Meter lange und zuweilen über 100 Kilogramm schwere Fisch bezeichnet. Der Adlerfisch kommt meist küstennah in Tiefen von 15 bis 300 Metern vor und ist auch im Brackwasser zu finden. Der Name ergibt sich vermutlich aus der für Sciaeniden typischen, bogigen Kopfprofil-Linie. Seine Nahrung besteht neben schwimmenden Krebstieren aus Fischen. Er ist als der größte Umber ein aktiver Raubfisch. Das Gebiss weist zwischen den sonstigen kleineren Kiefernanzähnen etliche stärkere Reißzähne auf.

Die Färbung ist ein silbriges Weiß, Rücken und Flossen sind (rot-)braun.  
Erwähnt wird oft, dass die Mundhöhlen-Schleimhaut wie beim Lachs gelb sei.  
Die Schuppen sind sehr klein, aber merklich (der Fisch ist rau).

### Gemuss 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

### Weißes Schokoladen-Birnenparfait

serviert mit einer pochierten Earl Grey Birne 7,50 €

### Walnusseis mit Apfel-Rosmarin Kompott

und Kaffee-Mascarpone Crème 6,50 €

### Tonkabohnen Crème Brûlée

an hausgebackenem Käsekuchen und Orangenragoût 8,50 €

### Emshausvariation

lassen Sie sich überraschen! 9,80 €

## Unsere Empfehlung zum Digestif

### **Bechtheimer Stein Cuvée Beerenauslese**

Dreissigacker – Rheinhessen

80% Ortega, 20% Riesling; schlank, fruchtig und sehr süß, reintonig mit feiner Säure,  
zarte Kräuteraromatik am Gaumen, mineralische Noten, schönes Spiel, feincremige Textur

5cl 5,80 €

### **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 €