

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

die ersten Tulpen strecken ihre Köpfe in den Himmel und die Vögel zwitschern es von den Dächern – der Frühling bringt wieder viele tolle Aktionen ins Emshaus und auch unsere Terrasse erwartet Sie bereits!

Jeden Mittwoch im März ab 18.00 Uhr:

Frisches aus dem Fischernetz

*Dreierlei Fisch mit Weißweinschaum
an Fenchelgemüse und Safranreis*

Zum Preis von 21,00 € pro Person



Jeden Donnerstag im März ab 18.00 Uhr:

*Ribeyesteak mit Kräuterbutter
an Mini-Ofenkartoffeln mit Sour Cream
und gemischtem Blattsalat*

Zum Preis von 25,50 € 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

Frühlingsbote

*Orangenpunsch mit Honigmelone
und Prosecco aufgefüllt*

0,1l Glas 5,90 €



Das Emshaus Monatsmenü

*Ziegenkäsetaler mit Honig und Thymian gratiniert
an Wildkräutersalaten mit Dijonsenf-Vinaigrette*



*Tomatenessenz
mit Tomatenwürfeln und Basilikumklößchen*



*Kalbsrücken mit frischen Pilzen
Möhrengemüse und Tagliarini*



*Mousse au Chocolat
mit Erdbeer-Rhabarber Sorbet*

4-Gang-Menü: 49,50 €

3-Gang-Menü:
mit Vorspeise: 42,00 €
mit Suppe: 38,00 €

Wir empfehlen zu diesem Menü:

Chardonnay Puglia IGT
Tormaresca - Apulien, Italien

*Ein ausdrucksvoller Weißwein mit mittleren Körper, honigtönen,
vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil.*

Glas 0,2l 7,50 €
Flasche 0,75l 26,00 €

Vorspeisen

Ziegenkäsetaler mit Honig und Thymian gratiniert
an Wildkräutersalaten mit Dijonsenf-Vinaigrette 12,50 €

Matjestatar mit Kräuterschmandcrème
und Kartoffelsalat nach Schwäbischer Art 10,00 €

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
an gemischten Blattsalaten und Balsamicovinaigrette 12,50 €

Hähnchensaté mit Erdnusscrème
auf knackigem Wokgemüse 10,50 €

Suppen

Tomatenessenz
mit Tomatenwürfeln und Basilikumklößchen 7,50 €

Curry-Kokos Schaumsüppchen
mit Eismeergarnelen 7,80 €

Hauptgerichte

<u>Rote Paprika auf gelber Paprikanage</u> gefüllt mit Kräuterrisotto an gebackenem Rucola	15,50 €
<u>Filet vom Wolfsbarsch* mit Safransauce</u> Tomaten-Lauchgemüse und einem Venererisotto	20,50 €
<u>St. Viter Maispouardenbrust mit Kräuterrahmsauce</u> an Kohlrabigemüse und lila Kartoffelpüree	21,50 €
<u>Kalbsrücken mit frischen Pilzen</u> Möhrengemüse und Tagliarini	24,50 €
<u>Lammhüfte unter der Bärlauchkruste mit Schalottenjus</u> Bohnenragoût und Schwenkkartoffeln	23,00 €

***Wolfsbarsch**

Den Wolfsbarsch findet man im Schwarzen Meer, im Mittelmeer, in Küstenregionen des östlichen Atlantiks, in der Nordsee und in Südnorwegen. Er lebt in kleinen Gruppen vor allem in flachen und felsigen Küstenregionen. Im Winter bevorzugt er tiefere Wasserregionen, die weiter von der Küste entfernt sind. Der Wolfsbarsch wird 45 cm bis 2 Meter groß.

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

Honigparfait

an Salat von der Cara Cara-Orange* 7,50 €

Mousse au Chocolat

mit Erdbeer-Rhabarber Sorbet 7,00 €

Crème Brûlée

mit Mangoragoût und Karamelleis 8,50 €

Emshausvariation

lassen Sie sich überraschen! 9,80 €

Cara Cara-Orange

Die einzigartige Orangensorte sieht von der Schale her aus wie eine normale Navel-Orange, ist aber vom schönen roséfarbigen Fruchtfleisch geprägt. Diese mittelgroße Orangenart ist kernlos, süß und säurearm und zeichnet sich durch wenig bis kein Mark und leichte, saubere Trennung von der Rinde aus. Das Aroma ist komplexer als die der meisten Orangenarten und wurde als eine Note von Kirsche, Rosenblüten und Brombeere beschrieben.

Unsere Empfehlung zum Digestif

Ziegler Erdbeerlikör

Edelobstbrennerei Ziegler - Freudenberg

Der Duft reifer Erdbeeren besticht in Kombination mit feinem Erdbeerdestillat.

Ein reiner Fruchtgenuss!

2cl 4,80 €

Kreme 17 Bomb Eierlikör

Jacopo Poli - Venetien, Italien

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

2cl 3,50 €

Kaffepezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Tasse Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,50 €