

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 Mai ab 18.00 Uhr:

Grenzenloses Spargelschlemmen!

Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Hülsey
mit Kartoffeln, Rührei und Schinken
gereicht mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

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



Jeden Donnerstag im Mai ab 18.00 Uhr:

US-Flanksteak mit Sauce Bernaise
und Bärlauchbutter
an Spargelaragoût und Mini-Ofenkartoffeln

Zum Preis von 25,00 € 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

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

0,2l Glas 6,90 €



Das Emshaus Monatsmenü

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



*Spargelessenz
mit eigener Einlage und Kräuterklößchen*



*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 €

Gebratene Garnelen
auf einem Spargel-Rucolasalat mit Kräutercreme 13,00 €

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

Hähnchensaté mit Erdnusscreme
auf knackigem Wokgemüse 10,50 €

Suppen

Spargelessenz
mit eigener Einlage und Kräuterkloßchen 7,50 €

Curry-Kokos Schaumsüppchen
mit Eismeergarnelen 7,80 €

Hauptgerichte

<u>Spargelrisotto mit Parmesanchip</u> Kräuterpesto und Schmortomaten	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 in Rahm</u> Möhrengemüse und Tagliarini	24,50 €
<u>Lammhüfte unter der Kräuterkruste mit Schalottenjus</u> Ragoût von grünem und weißem Spargel mit Tomaten und Schwenkkartoffeln	23,50 €

***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 einem Erdbeersalat

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 €

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 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Tasse Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,50 €