

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

*in diesem Monat erwarten Sie Gaumenfreuden, wie den neuen Matjes,
Rheda-Wiedenbrücker Stangenspargel und frische Erdbeeren
aus der hiesigen Umgebung.*

Jeden Mittwoch im Juni ab 18.00 Uhr:

*Matjesfilet mit Kräuterschmand
auf Apfel-Gurkensalat und und Bratkartoffeln*

Zum Preis von 16,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Juni ab 18.00 Uhr:

*Surf & Turf
vom US-Roastbeef und Garnele an Sauce Choron
mit gebratenem Spargel und Kartoffelspalten*

Zum Preis von 33,50 € 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

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 Erdbeersorbet*

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 Kräuterklößchen 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 Erdbeersorbet

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 €