

# Weihnachten im Emshaus

Am 1. und 2. Weihnachtstag erwartet Sie von 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr ein weihnachtliches 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl (2. Weihnachtstag abends geschlossen)

Reservieren Sie schon heute zum Preis von 53,50 € pro Person

## Weihnachts Menü



Geflügelterrinen im Karottenmantel an Waldorfsalat mit Walnusscrunch



Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseeinlage und Kräuterklößchen



Winterkabeljau an Meerrettichrahmsauce mit Speckrosenkohl und Schlosskartoffeln

oder

Knusprige Entenbrust an Orangenrahmsauce Kirschkohl und Kartoffelklößchen

oder

Kalbsrücken unter der Pflaumen-Speckhaube mit geschmelztem Blumenkohl und Kartoffelgratin



Marmoriertes Törtchen von heller und dunkler Schokolade an Gewürzkirschen



# Silvester

Liebe Gäste,  
unser Küchenteam hat Ihnen ein festliches Menü zusammengestellt. Sie erwartet ein 6-Gang-Menü inkl. einem Aperitif zum Preis von 75,50 € pro Person.

**Gemeinsamer Beginn um 19.00 Uhr!**

## Silvester Menü

Rindercarpaccio mit getrüffelnder Mayonnaise an Feldsalat und süß-salzigem Nusscrunch



Tee von Waldpilzen mit Kräuterflädle und Pistaziennocken



Schwarze Nudelbonbons gefüllt mit Zander und Hummer an Safranschaum



Champagner-Buttersorbet mit frischer Minze und Aperol



Kalbsfilet unter der Schwarzbrotkruste an Hagebuttenjus auf Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffelpüree



Schwarzwälder Kirschnitte an Schokoladensorbet

*Das Team vom Emshaus wünscht Ihnen ein  
gesundes und glückliches neues Jahr 2020*

# Emshaus

## Café & Restaurant

# Kulinarischer Kalender Oktober bis Dezember 2019

## Café & Restaurant Emshaus

Gütersloher Straße 22  
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel. 05242 - 40 60 400 • [www.emshaus-rheda.de](http://www.emshaus-rheda.de)

### Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag ab 18.00 Uhr geöffnet  
Küche bis 22.00 Uhr

Samstag Café ab 15.00 Uhr / Küche von 18.00 - 22.00 Uhr  
Sonntag Küche von 12.00 - 14.00 Uhr / 18.00 - 22.00 Uhr

Sonntags ist das Café durchgehend geöffnet  
Montag und Dienstag ist Ruhetag



## Westfälisches im Oktober



### Jeden Mittwochabend im Oktober

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Senfsauce auf westfälischem Grünkohl und Schwenkkartoffeln

Zum Preis von 21,50 € pro Person

### Jeden Donnerstagabend im Oktober

Rumpsteak mit Rotweinjus  
Bohnen-Birngemüse und Kartoffel-Quark Puffer

Zum Preis von 23,50 € pro Person

### Live Musik aus den goldenen 50er Jahren

Genießen Sie am Freitag, 18. Oktober 2019, ein 3- oder 4-Gang Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl in angenehmer Atmosphäre zu flotter Livemusik.

Dieser Abend wird begleitet von Thomas Venten am Piano und Martin Rode am Saxophon von 19.30 - 21.30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Programm mit Liedern aus den **goldenen 50ern** Unvergessliche Schlager von Trude Herr, Chris Howland, Bill Ramsey, Peter Kraus gemischt mit Rockn Roll von Elvis Presley, Fats Domino und Bill Haley.



## Ente gut, alles gut - im November Wild auf Wild im Dezember

### Jeden Mittwochabend im November

Knusprige Entenbrust an Honig-Pfefferrahm  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

So viel Sie mögen!  
Zum Preis von 26,50 € pro Person

### Jeden Donnerstagabend im November

Steak vom Rentier mit Cranberryjus  
an sautiertem Spitzkohl und Semmelknödeln

Zum Preis von 32,00 € pro Person



### Ganz viel Gans...!

Gerne bereiten wir auf Wunsch eine ganze Gans mit entsprechenden Beilagen für Sie und Ihre Lieben zu.

Nur auf Vorbestellung möglich!

Bestes von Wald und Wiesen...

### Jeden Mittwochabend im Dezember

Medaillons vom Rehrücken  
mit Zimt-Apfelreduktion  
auf lauwarmen Apfelrotkohlsalat  
und geschmelzten Mini-Knödeln

Zum Preis von 26,50 € pro Person



### Jeden Donnerstagabend im Dezember

Steak vom Hirschrücken  
an Jus von der Zartbitterschokolade  
Rosenkohl-Mandarinen Gemüse  
und Schupfnudeln

Zum Preis von 27,50 € pro Person



Am 24. Dezember bleibt unser Haus geschlossen.

**Wir wünschen unseren Gästen und Mitarbeitern ein besinnliches Weihnachtsfest!**