

Live Jazz & Pop Lounge Abend

Ein Abend für die Liebe...

Musikalisches Menü

Terrine von Tomate und Mozzarella
an gemischten Blattsalaten
mit Honig-Balsamicoreduktion



Sellerieessenz
mit Gemüseinlage und Kräuternocchetti



Filet vom Wolfsbarsch mit Beurre-Blanc
an Zucchini Gemüse und Sepiatagliarini

oder

Involtini vom Fasan mit Pilzfüllung an Madeirarahm
auf Spitzkohl und pochierten Kartoffeln

oder



Kalbshüfte unter der Kräuterkruste
mit Rotwein-Schalottenjus
an Blumenkohl mousseline und Schupfnudeln



Sacherparfait
mit Marillenkompott



4-Gang-Menü pro Person: 49,00 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise: 42,00 €
3-Gang-Menü mit Suppe: 37,50 €

Genießen Sie ein Candle Light Dinner
in romantischer Atmosphäre,
zu wunderschönen Lovesongs -
Live gesungen und von Pianoklänge untermalt.



Liebe Gäste,

am Freitag, 14. Februar 2020 begrüßen
wir Sie mit einem prickelnden Apéritif.

Unsere Live-Musik mit Piano und Gesang
wird Ihnen von 19.30 - 21.30 Uhr dargeboten.

Lassen Sie sich und Ihren Gaumen
von dem folgenden Menü verwöhnen.

4-Gang Valentins Menü

Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Ingwerkompott
an gemischten Blattsalaten
mit Vinaigrette und Crunch vom Kürbis



Apfel-Sellerierahmsüppchen
mit Apfel-Walnusscroûtons



Rinderfilet an Balsamicojus
auf Pürée von der Steckrübe mit Brokkoliröschen
und Süßkartoffel-Quarkpuffer



Dessertvariation „Valentino“
Lassen Sie sich überraschen!



Menüpreis inkl. Apéritif zu 62,00 € pro Person

Teilnahme nur mit Reservierung möglich.

Emshaus

Café & Restaurant

Kulinarischer Kalender Januar bis März 2020

Café & Restaurant Emshaus

Gütersloher Straße 22
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel. 05242 - 40 60 400 • 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



Schätze des Meeres im Januar

Das Wattenmeer ruft zu Tisch...

Jeden Mittwohabend im Januar:

Frische Miesmuscheln
in pikantem Tomatensud mit Gemüse,
hausgebackenem Brot
und gemischten Blattsalaten

Zum Preis von 16,50 € pro Person



Jeden Donnerstagabend im Januar:

Steak vom Kalbsrücken mit Rotweinjus
unter einer Waldpilz-Kräuterkruste
mit Gemüse von Blumenkohl und Brokkoli
an Dauphinekartoffeln

Zum Preis von 24,50 € pro Person

Geschenkgutscheine

Verschenken Sie Zeit und Genuss
mit unseren individuellen Geschenkgutscheinen.

Ob ein Menü mit abgestimmten Weinen,
oder einem Wertgutschein,
damit liegen Sie immer richtig!



Oma's Klassiker im Februar

Jeden Mittwohabend im Februar:

Kalbstafelspitz an Meerrettichrahmsauce
mit Karotten-Lauchgemüse
und Apfel-Kartoffelpüree

Zum Preis von 21,50 € pro Person

Jeden Donnerstagabend im Februar:

Roastbeef an Zwiebelsauce
mit Speckbohnen und Potthucke

Zum Preis von 23,50 € pro Person



Am 14. Februar ist Valentinstag!



Das richtige Geschenk lässt das Herz
höher schlagen...

Nähere Informationen auf der Rückseite.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Fischer's Fritz in der Fastenzeit

Jeden Mittwohabend im März:

Frische Meeresfrüchte

Gebratene Garnelen und Jakobsmuschel,
serviert mit Miesmuscheln und gefüllte Calamaris
auf Pasta mit Tomaten-Basilikum-Sugo

Zum Preis von 22,50 € pro Person



Jeden Donnerstagabend im März:

Surf and Turf
von Rinderrücken und Garnele
an Safransauce, auf sautiertem Blattspinat
und Mini-Ofenkartoffeln

Zum Preis von 25,50 € pro Person

Live Swing, Jive & Boogie Woogie

Genießen Sie am Freitag, 06. März 2020,
ein 3- oder 4-Gang Menü
mit 3 Hauptgerichten zur Wahl.

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

Es erwartet Sie ein flottes Musikprogramm
mit Titeln von Glenn Miller bis Frank Sinatra,
von Elvis Presley bis Conny Francis!

Das Musikmenü finden Sie auf der Rückseite!