

# 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:

### Frische Meeresfrüchte

*Gebratene Garnelen und Jakobsmuschel,  
serviert mit Miesmuscheln und gefüllte Calamaris  
auf Pasta mit Tomaten-Basilikumsugo*

*Zum Preis von 22,50 € pro Person*



## Jeden Donnerstag im März:

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

*Zum Preis von 25,50 € pro Person*

*Für den heutigen Tag 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 Melone  
und Prosecco aufgefüllt*

*0,1l Glas 5,90 €*



## Das Emshaus Monatsmenü

*Pralinen vom Ziegenkäse  
an einem Duett von Kohlrabi und Apfel*



*Wildessenz  
mit Gemüseeinlage und Kräuterravioli*



*Roulade von der St. Viter Maispoularde  
gefüllt mit Spinat und Ricotta an Chardonnayschaum,  
auf einem Zuckerschotenbett und Tomatenrisoni*



*Baileysparfait an Karamellcrème  
und einem Mandarinsalat*

4-Gang-Menü: 50,00 €

3-Gang-Menü:  
mit Vorspeise 42,50 €  
mit Suppe 32,50 €

Wir empfehlen zu diesem Menü:

**Chardonnay DOC**  
Cantina Terlan - Südtirol

*Ein exellenter Weißer - voluminös, wohl balanciert und sehr nachhaltig im Geschmack.*

Glas 0,2l 9,50 €  
Flasche 0,75l ~~38,50 €~~ 32,00 €

## Vorspeisen

### Pralinen vom Ziegenkäse

an einem Duett von Kohlrabi und Apfel

12,50 €

### Thunfisch im Sesammantel kurz gebraten an Reisweinschaum

auf einem lauwarmen Ragoût von gelber Beete  
und Sorbet von roter Beete

15,50 €

### Geräucherte Entenbrust

auf einem Süßkartoffelpuffer und Birnen-Ingwerkompott  
an gemischten Blattsalaten mit Crunch und Vinaigrette  
vom Kürbis

13,50 €

### Wildschweinrücken mit Cranberryjus

auf Steckrübenpürée und glasierten Rüben

14,00 €



## Suppen

### Wildessenz

mit Gemüseeinlage und Kräuterravioli

7,50 €

### Lila Süßkartoffelsuppe mit Sellerieschaum

und gebratenem Garnelenspieß

8,00 €

## Hauptgerichte

### Waldpilzrisotto

mit Selleriestroh und Wirsingchip an Petersilienöl 16,50 €

### Filet vom Winterkabeljau an Safranschaum

auf Stielmus und tomatisiertem Kartoffelpüree 23,50 €

### Roulade von der St. Viter Maispoularde

gefüllt mit Spinat und Ricotta an Chardonnayschaum,  
auf einem Zuckerschotenbett und Tomatenrisoni

(Risoni sind kleine Nudeln in Reisform) 22,50 €

### Steak vom Rinderrücken unter der Kräuter-Pilzkruste

an Barolojus, mit Mandelbrokkoli und Parisiennekartoffeln 24,50 €

### Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Blumenkohlmousseline und Herzoginkartoffeln 22,00 €

#### **\*Kabeljau – der norwegische Winterkabeljau oder das "Gold der Lofoten".**

Der Kabeljau oder auch Skrei ist im kalten, reinen Nordpolarmeer beheimatet und unternimmt im Laufe seines Lebens eine lange Reise – diese begründet auch seinen Namen: "Skrei" ist Norwegisch und bedeutet so viel wie "der Wanderer". Im Erwachsenenalter legen die Tiere jährlich mehrere hundert Kilometer zurück, der Ausgangspunkt ist dabei das tiefe und nährstoffreiche Wasser der eisigen Barentssee. Zu den Lofoten, einer aus ungefähr 22.000 einzelnen Inseln bestehenden, Inselgruppe vor der Küste Norwegens wandern die Skrei-Schwärme, um dort zu laichen: Das Wasser hier ist durch den Golfstrom leicht erwärmt und bietet für die Entwicklung der Jungfische optimale Bedingungen.

#### **Gemuss 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

Baileysparfait an Karamellcrème  
und einem Mandarinsalat 7,50 €

Schokoladen-Mascarponeravioli  
mit Vanille-Portweinkirschen und Mandeleis 8,50 €

Walnuss Crème Brûlée  
mit Apfelkompott und Calvados-Apfelsorbet 9,00 €

Emshausvariation  
lassen Sie sich überraschen! 11,50 €

### Unsere Empfehlung zum Digestif

#### **Bechtheimer Stein Cuvée Beerenauslese** Dreissigacker – Rheinhessen

80% Ortega, 20% Riesling; schlank, fruchtig und sehr süß, reintonig mit feiner Säure,  
zarte Kräuteraromatik am Gaumen, mineralische Noten, schönes Spiel, feincremige Textur  
5cl 5,80 €

#### **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 €