

# Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

*Liebe Gäste,*

*verbringen Sie die letzten schönen Sonnenstunden  
auf unserer Terrasse und genießen Sie erntefrische, saisonale Spezialitäten.*



## Jeden Mittwoch im September:

*Filet vom Wolfsbarsch  
unter der Kräuterkruste mit Weißweinsauce  
Kürbisflan und gekräuterten Rahmkartoffeln*

*Zum Preis von 23,50 € pro Person*



## Jeden Donnerstag im September:

*Flanksteak mit Whiskeyjus  
feurigem, lauwarmen Tomatensalat  
und Kürbis-Kartoffelgratin*

*Zum Preis von 29,50 € pro Person*

*Für den heutigen Abend wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und  
gesellige Stunden in unserem Haus!*

*Ihre Emshaus Gastgeber Verena Blomberg-Kahl & Patrick Kahl  
mit allen Mitarbeitern*

## Unsere Empfehlung zum Aperitif

### Prosecco „Dolce Vita“

*Limoncellolikör aufgefüllt mit frischer Minze, Zitrone  
und spritzigem Prosecco*

*0,2l Glas 6,90 €*



## Das Emshaus Monatsmenü

*Tomaten-Basilikum Bruschetta  
mit gebratenen Garnelen auf geröstetem Briochebrot  
und Orangen-Mayonnaise*



*Kürbiscrèmesuppe  
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen*



*Steak vom Kalbsrücken mit Kräuterbutter  
gebratenen Speckpilzen, Tomaten-Lauchgemüse  
und Macaire Kartoffeln*



*Walnussparfait  
an Vecchiapflaumen*

4-Gang-Menü: 52,00 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 44,50 €

mit Suppe 40,50 €

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

### Gebratene Kräutersaitlinge

auf gemischtem Blattsalat mit Pfirsichvinaigrette  
und Röschen vom Tête de Moine Käse

13,50 €

### Saltimbocca vom Seeteufel an rosa Pfefferbeeren Crème

auf Honigmelonen-Gurkensalat

14,50 €

### Tomaten-Basilikum Bruschetta

mit gebratenen Garnelen auf geröstetem Briochebrot  
und Orangen-Mayonnaise

11,50 €

### Feuriges Rindersaté mit Teriyakisauce

auf knackigem Wokgemüse

13,50 €

## Suppen

### Fischboullion

mit Gemüse und Lachsmaultaschen

8,50 €

### Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

7,50 €

## Hauptgerichte

### Kürbisrisotto

mit gebackenem von Kürbis und Rucola,  
steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 16,50 €

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Limetten-Kapern Butter, sautiertem Mangold  
und Safranrisotto 24,50 €

### Kikokhähnchenbrust\* an Zitronengrasrahmsauce

parfümiert mit Thymian und Orange,  
Vichykarotten und Pappardelle 23,50 €

### Steak vom Kalbsrücken mit Kräuterbutter

gebratenen Speckpilzen,  
Tomaten-Lauchgemüse und Macaire Kartoffeln 26,50 €

### Gebratene Lammhäfte an Thymianjus

auf einem Bett von grünen Bohnen  
und Schwenkkartoffeln 24,50 €

#### \*Kikokhähnchen

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat  
und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

### 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

<u>Walnussparfait</u> an Vecchia-Pflaumen	8,00 €
<u>Walnuss-Espressobrownie</u> mit Sorbet vom weißen Pfirsich	9,00 €
<u>Crème Brûlée</u> mit Mango-Minzragoût und Cassissorbet	9,50 €
<u>Emshaus-Variation</u> lassen Sie sich überraschen!	12,50 €

### Unsere Empfehlung zum Digestif

**Ziegler Weinbergpfirsichlikör**  
Edelobstbrennerei Ziegler - Freudenberg

*Am Gaumen findet man den ursprünglichen Charakter wild-wachsender Früchte wieder.  
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*

5,70 €