



Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

*die fröhlichen Herbstfarben leuchten uns bereits entgegen
und stimmen uns auf die schöne Herbstzeit ein.
Freuen Sie sich in diesem Monat
auf erntefrische, herbstliche Spezialitäten wie Kürbis und viele mehr.*

Jeden Mittwoch im Oktober:

Westfälisches im Oktober

*Kalbstafelspitz mit Sauce von der Backpflaume
geschmelztem Pumpernickel-Blumenkohl und gekräutertem Kartoffelpüree*

Zum Preis von 22,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Oktober:

*Steak von der Rinderhäfte an Zwiebelsauce
mit Wachsohnen und Potthucke*

Zum Preis von 25,50 € 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

Granatapfel - Royal

*Frische Granatapfelkerne in Orangen- und Vanillelikör eingelegt
serviert mit frischer Minze und aufgefüllt mit prickelndem Prosecco*



0,1l Glas 5,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

*Süß-saurer Kürbissalat
an herbstlichen Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette
und gebackenem Schafskäse*



*Consommé von der St. Viter Ente
mit Gemüseeinlage und Waldpilzklößchen*



*Rehrücken an Preiselbeerjus
mit Wirsing-Birnengemüse und Semmelknödeln*



*Birnen-Walnuss Trifle
an Karamelleis mit Fleur de Sel*

4-Gang-Menü: 54,50 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 46,00 €

mit Suppe 42,00 €

Wir empfehlen zu diesem Menü:

***Pinot Noir QbA trocken Löwenberg
Spiess – Rheinhessen***

*Der Ausbau im Barrique verleiht diesem Wein die gut eingebundenen Tannine,
sowie die reifen Gerbstoffe; im Duft nach Kirsche erkennt man die würzige Note in diesem Wein.*

Glas 0,2l 9,50 €

Flasche 0,75l ~~35,50 €~~ 32,00 €

Vorspeisen

Süß-saurer Kürbissalat

an herbstlichen Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette
und gebackenem Schafskäse

12,50 €

Duett von Jakobsmuschel und Garnelen

auf mediterranem Couscous mit gebackenem Rucola
und Raz el Hanout-Cremé

14,50 €

Geräucherte Entenbrust an pikantem Kirschhutney

und Feldsalat mit Walnussvinaigrette

13,50 €

Mille-feuille von der Kalbsleber und Apfel

an Reduktion vom Alten Balsamico
und Petersilien-Kartoffelpüree

14,00 €

Suppen

Consommé von der St. Viter Ente

mit Gemüseeinlage und Waldpilzklößchen

8,50 €

Getrüffelte Kartoffel-Lauchcrème

mit Speckcroûtons

8,00 €

Hauptgerichte

Thai Curry

mit buntem Gemüse, eingelegtem rosa Ingwer,
Kokosmilch und geröstetem Sesam

17,50 €

Lachssteak Label Rouge an Meerrettichschaum

mit Pak-Choigemüse und Parmesanrisotto

24,50 €

St. Viter Entenbrust mit Orangenrahmsauce

Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

24,50 €

Rinderfilet an Hagebuttenjus

mit Portweibirne auf Cranberryrosenkohl
und einer Kartoffel-Kürbisterrine

32,50 €

Rehrücken an Preiselbeerjus

mit Wirsing-Birnengemüse und Semmelknödeln

27,50 €



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

Bratapfelparfait

mit Strudelbruch und Vanillesauce

8,50 €

Birnen-Walnuss Trifle

an Karamelleis mit Fleur de Sel

8,00 €

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

serviert mit Orangenragoût und Glühweineis

9,50 €

Emshausvariation

lassen Sie sich überraschen!

12,50 €

Unsere Empfehlung zum Digestif

Ziegler Alter Apfel

Edelobstbrennerei Ziegler - Freudenberg

Kräftig, vollmundig und frisch, dabei von cremiger Eleganz

2cl 4,90 €

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 €