

# THE BEATLES

Live Musikabend am 24.09.2021

## Here Comes the Sun

Gebeizter Saibling auf Orangen-Chicorée Salat  
mit Yuzu Crème und Kräutergel



## Pilzkopfsuppe

Consommé von Waldpilzen  
mit Gemüseinlage und Kräuterklößchen



## Yellow Submarine

Filet vom Adlerfisch mit Trockentomaten-Nussbutter  
auf Safransellerie in Rahm und rotem Camargueris

oder

## Blackbird

Perlhuhnbrust auf einer Rahmsauce von Waldpilzen  
mit Mandelbrokkoli und gekräuterten Gnocchi

oder

## All you need is Love

Rinderhüfte an Rotwein-Schalottenjus  
pikantem Ratatouillegemüse  
und gebackenen Kartoffeln



## Honey Pie

Tarte Tatin (lauwarmes Apfel-Blätterteig Küchlein)  
an einem Eis vom Akazienhonig

4-Gang-Menü pro Person: 52,50 €  
3-Gang-Menü mit Vorspeise: 45,50 €  
3-Gang-Menü mit Suppe: 38,00 €

## Feiern & genießen im Emshaus

Suchen Sie noch nach dem passenden  
Rahmen für Ihre Feierlichkeit?  
Wir richten Ihnen Feierlichkeiten jeder Art aus!



Haben wir Sie neugierig gemacht?  
Gerne erstellen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch  
Ihr individuelles Wunschmenü  
und planen Ihre Feier!

*Wir freuen uns, Ihnen unvergessliche Stunden  
in unserem Haus zu bereiten!  
Ihr Emshaus-Team*

# Emshaus

*Café & Restaurant*

*Kulinarischer Kalender  
Juli bis September  
2021*

## 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 Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet  
Küche bis 22.00 Uhr

Sonntag Küche von 12.00 - 14.00 Uhr / 18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag Café von 12.00 - 17.00 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag  
oder nach Vereinbarung.



## *Pfiffiges im Juli*

Das Gold des Waldes!

### *Jeden Mittwochabend im Juli*

Streifen von der St. Viter Maishähnchenbrust mit Pfifferlingen in Rahmsauce auf Bandnudeln mit geschmorten Kirschtomaten, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Zum Preis von 21,50 € pro Person



### *Jeden Donnerstagabend im Juli*

Terres Major vom Bisonrind mit Kräuterbutter und gebratenen Speckpfifferlingen Bohnengemüse und Schwenkkartoffeln

Zum Preis von 29,50 € pro Person

## *Meat and great*

### *Jeden Mittwoch im August*

Flanksteak mit Whiskeyjus auf Barbecuegemüse und Süßkartoffelpommes

Zum Preis von 26,50 € pro Person

### *Jeden Donnerstag im August*

Dry Age Rinderrücken vom deutschen Jungbullen an Sauce Bernaise und Jus Bratkartoffeln mit Speck und Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette

Zum Preis von 36,50 € pro Person



### *i-Männchen Tag im Ershaus*

Am Donnerstag, 19. August 2021 servieren wir unseren Erstklässlern spezielle Kindergerichte inklusive einer kleinen Überraschung.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

## *Herbstboten im September*

### *Jeden Mittwochabend im September*

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ahornsirupschaum auf geschmortem Kürbis und weißem Portweinrisotto

Zum Preis von 23,50 € pro Person



### *Jeden Donnerstagabend im September*

Hanging Tender an Rotwein-Schalottenjus auf Kürbisragoût und Kartoffelspalten

Zum Preis von 29,50 € pro Person

## **THE BEATLES** - *Live Musikabend*



Am Freitag, 24. September 2021, verwöhnen wir Sie kulinarisch und musikalisch mit unserem Beatles Themenabend. 2020 jährte sich die Auflösung der Band aus Liverpool zum 50. Mal. Anlass genug für Thomas Venten und Martin Rode ein abendfüllendes Programm nur mit "Beatles" Stücken zu gestalten von 19.30 - 21.30 Uhr.

Sie dürfen sich auf alle bekannten Klassiker wie "Let it be", "Hey Jude", "Yellow submarine", "With a little help from my friends", "Yesterday", "When I'm 64" oder "Cant buy my love" freuen.



**Das Musikmenü finden Sie auf der Rückseite**