

Weihnachten im Emshaus

Am 1. und 2. Weihnachtstag erwartet Sie von 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr ein weihnachtliches 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl (2. Weihnachtstag abends geschlossen)

Reservieren Sie schon heute zum Preis von 55,50 € pro Person

Weihnachts Menü

Gebratene Garnelen mit weißem Tomatenschaum auf Orangen-Fenchelsalat und gebackenem Rucola



Klare Kalbsbouillon mit Gemüseeinlage und einer Pilzmaultasche



Lachssteak „Label Rouge“ an Meerrettichschaum mit Pak Choigemüse und Parmesanrisotto

oder

Rosa gegarte Entenbrust an Orangenrahmsauce Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößchen

oder

Steak vom Kalbsrücken an Madeirarahmsauce mit Gewürzspitzkohl und Kartoffel-Kürbisgratin



Bratapfel-Mandeltrifle mit Vanilleeis



Silvester

Liebe Gäste,

unser Küchenteam hat Ihnen ein festliches Menü zusammengestellt. Sie erwartet ein 6-Gang-Menü inkl. einem Aperitif zum Preis von 78,50 € pro Person.

Gemeinsamer Beginn um 19.00 Uhr!

Silvester Menü

Geräucherte Entenbrust an gemischten Blattsalaten mit Cranberryvinaigrette und Portweifeigen mit hausgebackenem Walnussbrot



Cappuccino von Tomatenessenz mit weißem Basilikumschaum und Specksegel



Gratinierte Jakobsmuscheln unter Kräuterhollandaise auf lauwarmen Salat von Kürbis und Trockentomate



Zitronen-Rosmarinsorbet mit Champagner aufgefüllt



Kalbsfilet im Kräutercrepemanter auf Rotweinjus mit gesottenen Flower-Sprouts und Pastinakenpüree an Macaire Kartoffeln



Tarte au Chocolat mit pochierter Rotweinbirne an Macadamiaeis

*Das Team vom Emshaus wünscht Ihnen ein
geundes und glückliches neues Jahr 2022*

Emshaus

Café & Restaurant

Kulinarischer Kalender Oktober bis Dezember 2021

Café & Restaurant Emshaus

Gütersloher Straße 22
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel. 05242 - 40 60 400
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

Montag und Dienstag ist Ruhetag
oder nach Vereinbarung



Westfälisches im Oktober

Jeden Mittwochabend im Oktober

St. Viter Maishähnchenbrust
an Rübenkrautrahm mit Blumenkohl
und Kartoffel-Steckrübenpuffer

Zum Preis von 23,50 € pro Person



Jeden Donnerstagabend im Oktober

Steak von der Rinderhüfte an Zwiebelsauce
mit Schwarzwurzeln in Pumpernickel geschmolzen
und westfälischer Potthucke

Zum Preis von 26,50 € pro Person

ABBA - live Musikabend



Am Freitag, 15. Oktober 2021,
verwöhnen wir Sie kulinarisch und musikalisch.

Freuen Sie sich auf ein 3- oder 4-Gang Menü
mit 3 Hauptgerichten zur Wahl.



Begleitet mit Musik der schwedischen Supergruppe ABBA!

Immer noch aktuell und beliebt sind die unzähligen Hits
von „Dancing Queen“ über „Mamma Mia“
bis hin zu „Waterloo“ die von Thomas Venten
und Martin Rode an diesem Abend
von 19.30 - 21.30 Uhr für Sie gespielt werden.



Das Menü finden Sie auf unserer Homepage
unter www.emshaus-rheda.de

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!

Ente gut, alles gut - im November

Ente satt...

Jeden Mittwochabend im November

Knusprige Entenbrust an Honig-Pfefferrahm
Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

So viel Sie mögen!
Zum Preis von 26,50 € pro Person

Jeden Donnerstagabend im November

Rosa gebratenes Roastbeef an Madeirarahmsauce
geschmolzenen Schwarzwurzeln und Kartoffelspalten

Zum Preis von 26,50 € pro Person



Ganz viel Gans...!

Gerne bereiten wir auf Wunsch
eine ganze Gans mit entsprechenden
Beilagen für Sie und Ihre Lieben zu.

Nur auf Vorbestellung möglich!

Wild auf Wild im Dezember

Bestes von Wald und Wiesen...

Jeden Mittwochabend im Dezember

Braten vom heimischen Reh
mit Rotwein-Birnensauce
auf Cranberryspitzkohl und Semmelknödeln

Zum Preis von 23,50 € pro Person



Jeden Donnerstagabend im Dezember

Steak vom Hirschrücken
unter der Gewürzkräuterkruste
mit Wachholderrahmsauce
an Speckrosenkohl und einer Kartoffelterrinen

Zum Preis von 27,50 € pro Person



Am 24. Dezember bleibt unser Haus geschlossen.

**Wir wünschen unseren Gästen und Mitarbeitern
ein besinnliches Weihnachtsfest!**