

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

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

Zum Preis von 23,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Oktober:

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

Zum Preis von 26,50 € 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 6,90 €

Das Emshaus Monatsmenü

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



*Kalbsbouillon
mit Gemüseeinlage und Pistazienklößchen*



*Rehrücken an Preiselbeerjus
mit Wirsing-Birnengemüse und Semmelknödeln*



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

4-Gang-Menü: 56,50 €

3-Gang-Menü:

mit Vorspeise 48,50 €

mit Suppe 43,00 €

Wir empfehlen zu diesem Menü:

Pinotage Bouwland Stellenbosch
Bouwland – Stellenbosch, Südafrika

*Dieser 100%ige Pinotage (Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault)
ist ungemein elegant mit dezenten Vanillearomen und feinen Tanninen;
12 Monate im neuen Barriques gereift.*

Glas 0,2l 7,50 €

Flasche 0,75l 26,50 €

Vorspeisen

Süß-saurer Kürbissalat

an herbstlichen Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette
und gebackenem Schafskäse

13,50 €

Duett von Jakobsmuschel und Garnelen

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

16,50 €

Geräucherte Entenbrust an pikantem Kirschhutney

und Feldsalat mit Walnussvinaigrette

14,50 €

Mille-feuille von der Kalbsleber und Apfel

an Reduktion vom Alten Balsamico
und Petersilien-Kartoffelpüree

14,00 €

Suppen

Kalbsbouillon

mit Gemüseeinlage und Pistazienklößchen

8,00 €

Getrüffelte Kartoffel-Lauchcrème

mit Speckcroûtons

8,50 €

Hauptgerichte

Thai Curry

Jasmin-Reis mit buntem Gemüse, eingelegtem rosa Ingwer, Kokosmilch und geröstetem Sesam 17,50 €

Lachssteak Label Rouge an Meerrettichschaum

mit Pak-Choigemüse und Parmesanrisotto 25,50 €

St. Viter Entenbrust mit Orangenrahmsauce

Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen 25,00 €

Steak vom Rinderrücken an Rotwein-Schalottenjus

auf geschmelzten Rosenkohl und einer Kartoffel-Kürbisterrine 27,50 €

Rehrücken an Preiselbeerjus

mit Wirsing-Birnengemüse und Semmelknödeln 28,50 €



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

8,00 €

Birnen-Walnuss Trifle

an Karamelleis mit Fleur de Sel

8,50 €

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 5,90 €

Kreme 17 Bomb Eierlikör

Jacopo Poli - Venetien, Italien

Aus legefrischen Eidottern, frischer Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat Italiens - dem Grappa

2cl 3,60 €

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ~ Latte Macchiato ~ Espresso ~ Tasse Kaffee

Kaffeegedeck

Espresso serviert mit 2cl Grappa di Poli Moscato

5,70 €