

Matjeszeit im
Juni



Jeden Mittwoch

Knuspriger und marinerter Matjes
an Frühlingsquarkcrème
auf Apfel-Zwiebelkompott
mit Bratkartoffeln
und gebackener Petersilie

Zum Preis von 19,50 € pro Person

Jeden Donnerstag

Dry Aged T-Bone Steak
vom deutschen Jungbullen
mit Honig-Thymian Butter
an pikantem Karottensalat
und dazu belgische Kartoffelstäbchen

Zum Preis von 39,50 € pro Person

Feiern im Emshaus

Das Emshaus ist die perfekte
Location für Events.

Sowohl für die große Hochzeit als auch für
die kleine Familienfeier - wir bieten die
idealen Räumlichkeiten für Ihren Anlass.

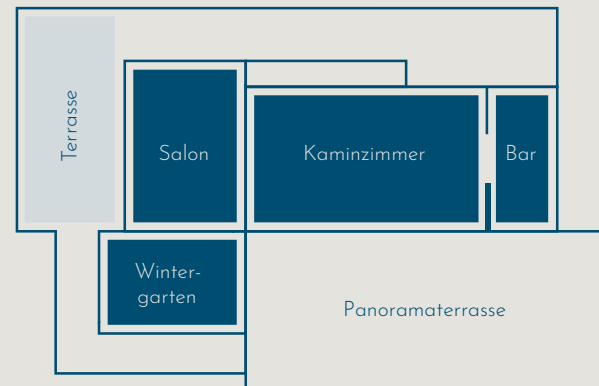
Feiern Sie mit uns Ihre / Geburtstage
/ Hochzeitsfeiern
/ Jubiläen
/ Einschulungsfeiern
/ Taufen

Kombiniermöglichkeiten

Salon 20 Personen
Kaminzimmer und Bar 40 Personen
Wintergarten 14 Personen
Panoramaterasse 60 Personen

Bei Buchung des gesamten Hauses, können bis
zu 74 Personen Platz finden. Bei der Nutzung
eines zusätzlichen Zeltes bieten wir Ihnen den
Rahmen für bis zu 120 Personen.

Gerne stehen wir Ihnen für Ihre individuellen
Vorstellungen beratend zur Seite.



Restaurant Emshaus

Gütersloher Straße 22
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel. 05242 - 40 60 400

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag 12.00 - 14.00 Uhr

18.00 - 22.00 Uhr

Montag bis Dienstag Ruhetag



www.emshaus-rheda.de

EMSHAUS

Restaurant

Kulinarischer
Kalender

April | Mai | Juni

2022

Garnelenschmaus im April



Jeden Mittwoch

Black Tiger Riesengarnelen
an Riesling-Thymiansauce
Wok Gemüse und rotem Jasminreis

Zum Preis von 23,50 € pro Person

Jeden Donnerstag

Flanksteak vom Bisonrind
unter der Bärlauchkruste an Rotweinjus
mit gebackenem Blumenkohl
und Süßkartoffelkrapfen

Zum Preis von 36,50 € pro Person



Ostersonntag 17. April 2022

servieren wir Ihnen ein buntes
3- oder wahlweise 4-Gang Ostermenü
mit 3 Hauptgerichten zur Wahl.

köstliche Ostern



Ostermenü

Gratinierter Schafskäse
unter der Trockentomatenkruste
an Orangen-Chicorée Salat

Spargelessenz
mit eigener Einlage
und Bärlauch Ravioli

Filet vom Steinbeißer mit Weißweinschaum
Tomaten-Lauchgemüse und Safran-Duftreis

oder

St. Viter Maispouardenbrust an Bärlauchrahm
mit Gemüse von grünem Spargel und Tomaten
serviert mit Schwenkkartoffeln

oder

Lammhüfte unter der Kräuterkruste
mit Rotweinjus
an Ofengemüse und Kartoffel-Selleriepürée

Rhabarber Tarte
an Vanillesauce und Erdbeersorbet

| | |
|---------------------------|---------|
| 4-Gang-Menü pro Person | 56,00 € |
| 3-Gang-Menü mit Vorspeise | 47,50 € |
| 3-Gang-Menü mit Suppe | 42,50 € |

Königliches Gemüse im Mai



Jeden Mittwoch

Grenzenloses Spargelschlemmen!
Frischer Stangenspargel
vom Spargelhof Hülsey
mit Kartoffeln, Rührei und Schinken
gereicht mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

So viel Sie mögen
Zum Preis von 25,50 € pro Person

Jeden Donnerstag

Rinderhüfte an Bärlauch-Hollandaise
auf Ragoût von Spargel und Tomate
dazu Schupfnudeln
in Mandelbutter geschwenkt

Zum Preis von 24,50 € pro Person



Musikabend am Freitag, 20. Mai 2022

Wir servieren Ihnen ein 3- oder 4-Gang Menü
mit 3 Hauptgerichten zur Wahl.

Dieser Abend wird begleitet von Thomas Venten am Piano
und Martin Rode am Saxophon von 19.30 - 21.30 Uhr.
Es erwartet Sie ein Live-Musikabend mit Bar-Lounge Musik.

Spring Swing Musikabend



Musikalisches Menü

Wildkräutersalate mit frischen Erdbeeren
und Manchegokäse an Dijonsenf vinaigrette
und hausgemachtem Pfannbrot

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchschaum
und eigener Einlage

Maischollenfilet mit Shrimps in Speckbutter gebraten
an Beurre Blanc auf Blattspinat und Lorettekartoffeln

oder

St. Viter Maishähnchenbrust an Proseccoschaum
auf Ragout von grünem und weißem Spargel
mit geschmolzenen Tomaten an Bärlauchgnocchi

oder

Rinderrücken an Rosmarinjus
mit Orangen-Chilikarotten
und lila Süßkartoffelpürée

Mousse au Chocolat an Erdbeer-Rhabarberagoût

| | |
|---------------------------|---------|
| 4-Gang-Menü pro Person | 54,00 € |
| 3-Gang-Menü mit Vorspeise | 45,50 € |
| 3-Gang-Menü mit Suppe | 40,50 € |