

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

in diesem Monat erwarten Sie Gaumenfreuden, wie den neuen Matjes,
Rheda-Wiedenbrücker Stangenspargel und frische Erdbeeren
aus den hiesigen Landen.

Jeden Mittwoch im Juni:

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

Zum Preis von 19,50 € pro Person



Jeden Donnerstag im Juni:

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

Zum Preis von 39,50 € 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 Rosé Beeren-Spritz

Belsazar Vermouth Rosé
(Frisch und leicht, mit Tönen von Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze,
Himbeeren und Johannisbeeren und der leichten Bitternote von Vermouth)
mit Prosecco aufgefüllt, Eis und geeisten Beeren



0,2l Glas 7,50 €

Spargelkarte

Täglich frisch vom Spargelhof Hulsey

*Eine Portion Rheda-Wiedenbrucker Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter* 19,50 EUR

Dazu empfehlen wir:

Kräuterrührei 4,50 EUR

*Schinkenvariation
(Landschinken & Kochschinken)* 6,00 EUR

Lachssteak 13,50 EUR

Gebratene Garnelen (4 Stk.) 14,00 EUR

Schnitzel vom Kalbsrücken 13,50 EUR

Weitere Spargelgerichte finden Sie in unserer Speisekarte!

Das Emshaus Monatsmenü

*Hausgebeizter Bachsaibling
an dreierlei vom Spargel (geest, gebacken, eingelegt)*



*Thailändische Tom Yum Suppe
mit Kokosmilch, Zitronengras und asiatischem Gemüse,
dazu Reisnudeln und gebratener Garnele*



*St. Viter Mandelhähnchenbrust mit Malzbiersauce
auf Spitzkohlgemüse und Bärlauchrisotto*



*Mousse au Chocolat
an Erdbeer-Rhabarberagoût*

4-Gang-Menü: 56,00 €

3-Gang-Menü:
mit Vorspeise: 44,50 €
mit Suppe: 40,50 €

Wir empfehlen zu diesem Menü:

Chardonnay & Weißburgunder QbA trocken
Pfannebecker - Rheinhessen

*Kühle Nase mit Kräutern, reifer Papaya, Apfel und Gebäck. Klar und fein- bis saftig;
belebend frisch; fester Körper mit Kraft und feinem Schmelz; Biskuit; etwas Extraktsüße; rund und weich.*

*Dieser charmante vollmundig-aromatische und trotzdem körperreiche Wein
lädt geradezu zum Weitertrinken ein*

Glas 0,2l 7,50 €
Flasche 0,75l 26,00 €

Vorspeisen

Bärlauchfalafel

an Avocadomousse mit Wildkräutersalaten
und Zitrusvinaigrette

14,50 €

Hausgebeizter Bachsaibling

an dreierlei vom Spargel (geest, gebacken, eingelegt)

15,50 €

Hähnchensaté an Teriyakicrème

auf asiatischem Glasnudelsalat

15,00 €

Rosa gebratener Lammrücken im Sesammantel

an Honigjus auf pikantem Salat von Bohnenspaghetti
in Tellicherry*-Pfeffer

16,50 €

Tellicherry-Pfeffer*

Dieser gilt als eines der besten Pfeffer Gewürze der Welt und hat seinen Namen aus der gleichnamigen Hafenstadt Tellicherry. Die Beeren haben eine gelb-orange Farbe. Geschmacklich ist der Tellicherry-Pfeffer intensiver, wärmer und nussiger als der des gewöhnlichen schwarzen Pfeffers.

Suppen

Thailändische Tom Yum Suppe

mit Kokosmilch, Zitronengras und asiatischem Gemüse,
dazu Reisnudeln und gebratener Garnele

8,50 €

Spargelcrèmesuppe mit Öl und Pesto vom Bärlauch

eigener Einlage und Räucherlachs

8,20 €

Hauptgerichte

<u>Bärlauch-Ricotta Ravioli in Nussbutter</u> mit Trockentomaten auf einem Bett von Rucola	18,50 €
<u>Schollenfilet unter einer Kruste von Petersiliencrumble</u> an Beurre Blanc, Blattspinat und Venererisotto	25,50 €
<u>St. Viter Mandelhähnchenbrust mit Malzbiersauce</u> auf Spitzkohlgemüse und Bärlauchrisotto	26,50 €
<u>Rinderrücken mit Kräuterhollandaise</u> auf Bohngemüse mit Specksegel und Kartoffel-Cheddar Quiche	29,50 €
<u>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Gremolata</u> auf geschmortem Esterházy-Gemüse (Porée, Sellerie, Wurzelgemüse) und Kartoffel-Karottenstampf	25,50 €

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

Mousse au Chocolat

an Erdbeer-Rhabarberragoût

7,50 €

Matcha-Erdbeer Trifle

mit Cookie-Crumble und Zitronensorbet

8,50 €

Crème Brûlée

mit Mango-Minzsalat und weißem Mokkaeis

9,50 €

Emshausvariation

lassen Sie sich überraschen!

12,50 €

Unsere Empfehlung zum Digestif

Bechtheimer Stein Cuvée Beerenauslese

Dreißigacker – Rheinhessen

80% Ortega, 20% Riesling; schlank, fruchtig und sehr süß, reintonig mit feiner Säure, zarte Kräuteraromatik am Gaumen, mineralische Noten, schönes Spiel, feincremige Textur

5cl 6,50 €

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 €