

Herzlich Willkommen im Restaurant Emshaus

Liebe Gäste,

die ersten Tulpen strecken ihre Köpfe in den Himmel und die Vögel zwitschern es von den Dächern – der Frühling bringt wieder viele tolle Aktionen ins Emshaus und auch unsere Terrasse erwartet Sie bereits im neuen Glanz!

Jeden Mittwoch im Mai ab 18.00 Uhr:

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 im Mai ab 18.00 Uhr:

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

Zum Preis von 24,50 € 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 Hülsey

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