

Emils Speise- & to Go Karte (einfach spontan anrufen)

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

Rose Prosecco auf Eis 5,00 €

„**Bockhorster Spritz**“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 7,50 €

„**Emils Aperitif**“ Emils Traditions-Wacholder, Tonic-Water, Zitrone und Eis 7,50 €

“EMILS SPEZIALE” im April

...immer **donnerstags** – außer an Feiertagen-

Feine Kalbs-Bällchen mit Spargel-Gemüse-Ragout
und Kartoffelpüree

und vorab servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante
– Preis pro Person 17,90 Euro –

Vorab servieren wir; ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

VORSPEISEN & SUPPE & KLEINE GERICHTE

Euro

Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons

und gerösteten Kernen in unserem (Balsamicoessig-Senf-Dressing)

8,50

Spargel-Cremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons **-vegetarisch-**

7,90

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken

dazu ein kleines Salatbukett

8,90

mit **zwei Reibekuchen**

11,90

Kleiner bunter **Anti Pasti Teller**

14,90

Geröstetes **Bauernbrot** mit gebackenem Ziegenkäse und einem Rharbarber-Chutney

12,90

“**Reibe Duett**“ - Einen Reibekuchen mit Bauernschmand und westfälischem Schnippelschinken

und einen mit gebeiztem Lachsscheiben und einer Honig-Senf-Dillsöße

dazu ein kleines Salatbukett

16,90

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten haben, melden Sie sich.
Gerne helfen wir Ihnen, zusammen mit den Köchen, bei der Speisenauswahl.

Unsere Weinempfehlung: 2022 Grüner Veltliner, Helenental Kellerei, Österreich Weinviertel
verlockende Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und Birne, toll zu hellem Fleisch, Fisch und vielen Vorspeisen,
einviseitiger Speisebegleiter 0,2 l Gl. 6,90 Euro

Nachspeisen entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

HAUPTSPEISEN

Euro

„Von der Kaltmamsel“

„**Halb und Halb**“ Eisbein-Sülze mit Remouladensoße, marinierten Zwiebelringen und Roastbeef-Scheiben dazu Blattsalat sowie Bratkartoffeln 19,90

„**Emils Lachs Trio**“ Gebeiztes Lachsfilet, geräucherter Lachs im Crêpe , Stremel-Lachs dazu gebuttertes Pumpnickel, Salatbukett und Bratkartoffeln 24,90

Rosa **Roastbeef-Scheiben** mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 22,90

„**WIRTSCHAUS SALATE**“ **Großer bunter Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) 13,90

nach Wunsch mit **Angus-Rinderwürfeln** und Kräuter-Butter 23,90

oder nach Wunsch mit **Hähnchenbrust-Streifen** und Kräuter-Quark 21,90

Nudeln in einer Thunfischsoße mit Kirsch-Tomaten, Rucola, Parmesan und frittierten Kapern 20,90

Buntes **Spargel-Kartoffel-Curry** -vegan- 20,90

nach Wunsch mit **Hähnchenbrust-Streifen** 25,90

-Typisch westfälisch-

„**Wirtshaus Krüstchen**“ -panierte Jungschweinschnitzel- mit einer Sauce Hollandaise und einem warmen grün-weißen Kartoffel-Spargel-Salat 23,90

Emils Frikadellen mit Jus dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 19,90

Dicke Bohnen im Schnittlauchrahm mit Jungschweinfilet-Medaillon und geräuchertem Mettendchen dazu Senf und Bratkartoffeln 22,90

Geschmorte Schweinebäckchen mit einer Malzbier-Senfsoße dazu Spitzkohl-Möhren-Gemüse und Rösti 24,90

Gebratenes **Zanderfilet** mit einer Weißweinsoße auf einem Tomaten-Rucola-Risotto 28,90

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter und Balsamicojus dazu buntes Bohnengemüse und Rösti 33,90

Endlich, die langersehnte Spargelzeit beginnt... Heimischer Spargel vom Spargelhof Borgmeyer in Dissen

Weißer Stangenspargel mit Kartoffelchen, zerlassener Butter **oder** handaufgeschlagener Sauce Hollandaise 25,90

nach Wunsch mit Schinkenauswahl von Bedford (Osnabrücker Friedensschinken, luftgetr., Bärlauch-Kochschinken, westf. Schnippelschinken und Kräuter-Rührei (plus 8,90 Euro)

oder mit Wirtshaus Krüstchen (paniertes Jungschweinschnitzel) (plus 8,00 Euro)

Zum Spargel empfehlen wir einen jungen frischen Rivaner von Kilian Hunn

0,2 l Gl. 6,90 Euro