

Emils Speise- & to Go Karte

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

Emils Christmas Spritz Selbst gemachter Orangen-Gewürzsirup, Prosecco, Orange, Eis 7,50 €
auch **alkoholfrei** mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt 7,50 €

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

Rose Prosecco auf Eis 5,90 €

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

“EMILS SPEZIALE” im Dezember

...immer **donnerstags**

Hähnchenbrustfilet unter einer Nusskruste, Cranberrysoße
dazu Spitzkohl-Gemüse und Krapfen

und vorab servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante
- Preis pro Person 19,90 Euro -

Vorab servieren wir; ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

| <u>VORSPEISEN & SUPPE & KLEINE GERICHTE</u> | Euro |
|--|-------|
| Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem (Balsamicoessig-Senf-Dressing) | 8,50 |
| Kürbiscreme-Süppchen mit gerösteten Kernen | 8,20 |
| Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett | 9,90 |
| mit zwei Reibekuchen | 12,90 |
| Rote Bete Apfel-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse -vegetarisch- | 12,90 |
| „ Verhackertes “ - selbstgemachtes Gänse-Rillettes mit frischem Broiche und angemachtem Feldsalat im Preiselbeer-Vinaigrette | 13,90 |
| „ Reibe Duett “ - Reibekuchen mit westfälischen Schnippelschinken und Bauernschamnd und mit gebeizten Lachsscheiben und Honig-Senfsoße sowie Salatbukett | 16,90 |

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

Gerne bereiten wir Ihnen von allen Portionen kleinere Speisen zu.

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte. **Keine Kreditkarten.**

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

HAUPTSPEISEN

Euro

„Von der Kaltmamsel“

Enten-Leber Pastete von Bedford aus Osnabrück
mit Cumberland Soße, Feldsalat und Bratkartoffeln 23,90

Rosa **Roastbeef-Scheiben** -kalt- mit Remouladensoße, eingelegten Gurken,
dazu Salatbukett und Bratkartoffeln 23,90

Emils **Reibekuchen Trio** - Knusprige Reibekuchen - einen mit Bauernschmand und westfälischem
Schnippelschinken, einen mit Garnelen in Cocktailsoße und einen mit Roastbeef-Scheiben
dazu ein kleines Salatbukett 24,90

„WIRTSCHAUS SALATE“ **Großer bunter Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in
unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) 14,90

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

oder nach Wunsch mit gebratenem **Hähnchen** und Kräuter-Dip 21,90

oder nach Wunsch mit gebratenen **Waldpilzen** und Aioli 20,90

Emils **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und kleinem Salat -vegetarisch- 20,90

Nudeln-Pfanne in Weißweinssoße mit Ziegenkäse, Feigen, Cranberries, Baby-Spinat
-vegetarisch- 20,90

nach Wunsch mit gebratenem **Hähnchen** 25,90

-Typisch westfälisch-

Dicke Bohnen im Schnittlauchrahm mit Jungschweinfilet-Medaillon
und geräuchertem Mettendchen dazu Senf und Bratkartoffeln 24,90

Rinder-Roulade mit Rotwein-Schmorsoße dazu Rotkohl und Klöße mit polnisch Butter 28,90

„Wirtshaus Krüstchen“ -panierte Jungschwein-Schnitzel mit Sauce Bernaise
dazu Pilz-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln 25,90

Gebratenes **Lachs-Forellenfilet** mit einer Senfsoße
dazu Spitzkohl-Gemüse und Rösti 28,90

Feines **Rehragout** aus Bockhorster Jagd in einer Preiselbeerssoße
mit gebratenen Pilzen und Spätzle 29,90

Unser Klassiker: Knusprige **Martins-Ganskeule** mit einer Schmorsoße,
Preiselbeer-Kompott, Rotkohl, Speck-Rosenkohl und Klößen mit polnisch Butter 36,90

Rumpsteak vom **Angusrind** mit einer Rosmarin-Jus und Kräuterbutter
dazu buntes winterliches Gemüse und Rösti 39,90

Unser traditionelles Martins-Gans-Essen -Auf Vorbestellung-

Ofenfrische Martins-Gans -Brust und Keule-

dazu servieren wir Schmorsoße, Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Klöße mit polnisch Butter und Preiselbeer-Kompott