Emils Speise- & to Go Karte

„zum Anstoßen…“

„**Tango**“ Emils Pils mit roter Regina (Apfelsinchen-Sprudel) 0,2 l 2,90 € 0,4 l 4,80 €

Emils Aperitif“ Emils Traditions-Wacholder mit Zitrone und Eis und Schweppes Tonic-Water 8,50 €

„Bockhorster Spritz“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 8,50 €

“EMILS SPEZIAL” im November

…ab sofort immer mittwochs & donnerstags

Buntbarschfilet im Knuspermantel
auf einem Kartoffel-Lauch-Rahm-Gemüse
und vorab servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante
– Preis pro Person 21,90 Euro –

VORSPEISEN & SUPPE

	Euro
Kleiner gemischter **Salat** mit Croutons und gerösteten Kernen in Balsamicoessig-Senf-Dressing	8,90
Steinpilz-Cremesüppchen mit Sahnehaube und frischem Schnittlauch -vegetarisch-	8,50
Knuspriger **Reibekuchen** mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken und kleinem Salatbukett	9,90
zwei Reibekuchen	13,90
Lauch-Parmesan-**Quiche** mit Kräuterquark und marinierten Feldsalat -vegi-	14,90
Rote-Bete-**Carpaccio** mit Feldsalat, gebröseltem Ziegenfrischkäse und Walnüssen -vegi-	14,90
"Reibe Duett“ - Reibekuchen mit westfälischen Schnippelschinken und Bauernschmand und mit gebeizten Lachsscheiben und Honig-Senfsoße sowie Salatbukett	17,90

NEU - Ab 11. November bis Weihnachten - schon ab mittwochs geöffnet… - NEU

Unsere Weinempfehlung:
Seelenblick von Lergenmüller, Pfalz aus der Magnumflasche
Leichtes Rose Cuvée mit fruchtiger-schlichter Eleganz, „Musis Tip“ :) 0,2 l Gl. 7,90 Euro

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

HAUPTSPEISEN

Euro

-Typisch westfälisch-

„Halb und **Halb“** Eisbein-Sülze -kalt- mit marinierten Zwiebelringen
und Roastbeef-Scheiben mit Remoulade dazu Salatbukett und Bratkartoffeln 23,90

Westfälischer Grünkohl mit Kassler-Nacken, geräuchertem Mettendchen und Speck dazu Senf und Bratkartoffeln 24,90

Rosa **Roastbeef**-Scheiben -kalt- mit Remoulade, eingelegten Gurken, Salatbukett
und Bratkartoffeln 25,90

Wirtshaus **Krüstchen** (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit Waldpilz-Rahmsoße
dazu buntes herbstliches Gemüse und Rösti 25,90

Emils **Hackbraten** -frisch aus dem Ofen- mit einer Biersoße,
Speckrosenkohl und Kartoffelpüree 20,90

Dazu empfehlen wir: „Sandforther“ vom Fass - ein süffiges naturtrübes Lagerbier - 0,3 l 4,40 €

„Wirtshaus-Salate“

Großer bunter **Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing
(Balsamicoessig-Senf-Dressing) 15,90
oder nach Wunsch mit gebratenem **Hähnchen** und Kräuterquark 24,90
oder nach Wunsch mit gebratenen Würfeln vom **Kalbsrücken** und Kräuterbutter 25,90

Vegane Gemüse **Lasagne** mit Ratatouille-Gemüse und Kräutersoße 20,90

Fusilli **Nudeln** in einer Riesling-Parmesansoße mit Babyspinat und frischem Wintertrüffel -vegi- 21,90
nach Wunsch mit gebratenem **Hähnchen** 27,90

Gebratenes Filet von der **Lachsforelle** mit einer Weißweinsoße
dazu Wirsing-Gemüse und Risoleé-Kartoffeln 32,90

Feines Wildragout (aus Hirsch und Wildschwein) in einer Kirsch-Pfeffersoße
dazu Speckrosenkohl und Spätzle 32,90

Dazu empfehlen wir: **Cabernet Sauvignon** 2024 - Weingut Lergenmüller, Pfalz
-Kräftige Beerenfrucht und reife Note- 0,2 l Gl. 8,50 € 0,75 l Fl. 34,90 €

Küchenchefs geschmorte kleine **Rinder-Rouladen** mit einer Dornfelder-Rotwein-Schmorsoße
dazu Wirsing-Gemüse und Kartoffelpüree 29,90

Angus-Rumpsteak mit Kräuterbutter und Rosmarin-Jus
dazu buntes herbstliches Gemüse und Rösti 39,90

Ab 11.11. startet unser traditionelles Enten- und Gänse-Essen (Gans nur auf Vorbestellung)

Knusprige Entenkeule mit einer Orangen-Schmorsoße dazu Rotkohl, Speck-Rosenkohl und
Kartoffelklöße mit polnisch Butter 34,90

Dazu empfehlen wir: Nero d’Avola Sicilia, Corte dei Mori - trocken - 0,2 l 8,50 €