

Emils Speise - & to Go Karte im Mai

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„Maibowle“ Prosecco, Waldmeistersirup, Weißwein, frische Erdbeeren und Eis 7,50 Euro
oder **„Alkoholfreie Maibowle“** mit alkoholfreiem Sekt jeweils 7,50 Euro

„Bockhorster Sprizz“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 6,90 Euro

„Hugo“ Prosecco, Mineralwasser, Holunderblüten-Sirup, Eis, Zitrone und Minze
oder **„Alkoholfreier Hugo“** mit alkoholfreiem Sekt jeweils 6,90 Euro

“EMILS SPEZIALE“ im Mai

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

Hähnchen im Knuspermantel
mit einem Bärlauch-Kartoffelpüree und Honig-Möhrchen

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

<u>VORSPEISEN & SUPPE</u>	Euro
Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem (Balsamicoessig-Senf-Dressing)	8,50
Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett	8,90
mit zwei Reibekuchen	11,90
Spargel-Cremesüppchen mit Spargelstückchen und Kresse -vegetarisch-	7,90
Kleiner Anti Pasti Teller -vegetarisch-	12,90
Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto und Chalottenringen auf Tomatenscheiben -vegetarisch-	12,90
"Reibe Duett" - Einen Reibekuchen mit Bauernschmand und westfälischem Schnippelschinken und einen mit gebeiztem Lachsscheiben und einer Honig-Senf-Dillsoße dazu ein kleines Salatbukett	14,90

*Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne helfen wir Ihnen, zusammen mit den Köchen, bei der Speisen-Auswahl.*

Pfingstsonntag- und Montag haben wir mittags und abends geöffnet...

<u>HAUPTSPEISEN</u>	Euro
„WIRTSCHAUS SALATE“	
Großer bunter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing)	12,90
nach Wunsch mit gebratenen Angus-Rinderwürfeln und Kräuterbutter	21,90
oder nach Wunsch mit gebratener Hähnchenstreifen und Kräuterquark	21,90
oder nach Wunsch mit vier gebratenen Riesengarnelen und Cocktailsoße	22,90
Hausmacher Eisbeinsülze nach Oma Rümke kalt, mit marinierten Zwiebelringen, Remouladensoße, Salatbukett und Bratkartoffeln	17,90
Bandnudeln mit Tomatensugo, buntem Spargelgemüse und gebröseltem Ziegenfrischkäse -vegetarisch-	18,90
nach Wunsch mit gebratener Mais-Hähnchenbrust	24,90
„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Sülze kalt, mit eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	18,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben kalt, mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	20,90
Wirtshaus Krüstchen (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit Sauce Hollandaise und warmen Kartoffel-Spargel-Salat	21,90
Medaillons vom Jungschweinfilet mit einer Pilzrahmsoße dazu buntes Gemüse und Herzogin-Kartoffeln	24,90
Geschmorte Kalbsbäckchen mit einer Rotwein-Schmorsoße dazu buntes Gemüse und Herzogin-Kartoffeln	25,90
Grün-weißer Spargelsalat mit Radieschen und Frühlingslauch und vier gebratenen Riesengarnelen	25,90
Variation von Riesengarnelen und Schollenfilet mit Bärlauchsoße auf einem bunten Spargelrisotto	27,90
„Mein lieber Scholli im Mai“ Ganze Mai-Scholle mit Speckstippe dazu grüne Böhnchen und Petersilien-Kartoffeln	29,90
Rinderfilet vom Angus mit Jus und Kräuterbutter dazu grüne Böhnchen und Süßkartoffel-Pommes	35,90

Es ist Spargelzeit

Wir bekommen den heimischen Spargel täglich frisch von Wenner in Hilter.

Weißer Stangenspargel „Natur“	23,90
mit Petersilien-Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	
nach Wunsch „auf Westfälische Art“ - mit Schnippelschinken und Kräuter-Rührei	28,90
oder dazu ein Wirtshaus Krüstchen (paniertes Jungschweinschnitzel)	29,90
oder dazu ein gebratenes Schollenfilet	32,90
oder dazu ein Angus-Rinderfilet mit Kräuterbutter	39,90

*Unsere Weinempfehlung hierzu 2022 Rivaner -trocken- Weingut Schmitges, Mosel
0,2 l Gl. 7,50 Euro – 0,75 l Fl. 26,50 Euro.*