

EMILS SONNTAGS-SPEISE- & TO GO KARTE
AM 19. MÄRZ VON 12-15 & 17.30-20 UHR

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

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

„**Prosecco Kir**“ Prosecco Spumante und Creme de Cassis 6,00 Euro

„**Emils Aperitif**“ Emils Traditions-Wacholder, Tonic-Water, Zitrone und Eis 6,90 Euro.

„Das heutige Emils Sonntags-Menü“

Bärlauch-Cremesüppchen mit knusprigen Backerbsen
oder

Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem
Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten

Medaillons vom Jungschweinfilet mit einer Cognac-Rahmsoße
dazu gebratenes buntes Spargel-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit einer Rieslingsoße
auf einem grünen Bärlauch-Spargel-Risotto

Kleine Welfenspeise im Weckglas
oder

Tasse Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 34,90 Euro

Vorab servieren wir;

ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

VORSPEISEN & SUPPE

Euro

Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem
Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten 8,50

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken
dazu ein kleines Salatbukett 8,90
mit zwei Reibekuchen 11,90

Bärlauch-Cremesüppchen mit knusprigen Backerbsen -vegetarisch- 7,90

Rosa gebratene Kalbsscheiben mit Radieschen-Vinaigrette und Kresse 11,90

Gratinierter Ziegenkäse mit mariniertem Rote Bete Salat -vegetarisch- 12,90

Gebackenes Freiland-Ei auf einem bunten Spitzkohl-Spargelsalat -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.*

HAUPTSPEISEN

Euro

„WIRTSCHAUS SALATE“

Großer bunter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten	12,90
nach Wunsch mit gebratenen Rinderwürfeln und Kräuterbutter	21,90
oder nach Wunsch mit gebratenen Hänchenbrust-Streifen und Kräuterquark	22,90
Hausmacher Eisbeinsülze nach Oma Rümke kalt, mit marinierten Zwiebelringen, Remouladensoße, Salatbukett und Bratkartoffeln	17,90
Bärlauch Risotto mit Kirschtomaten, grünem Spargel, Frühlingslauch, einer Rieslingsoße und Parmesan -vegetarisch-	18,90
nach Wunsch mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	24,90
„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Sülze kalt eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	18,90
Wirtshaus Krüstchen (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit einer Pilzrahmsoße dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln	21,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben kalt, mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	20,90
Rosa gebratene Kalbsscheiben kalt , mit Cocktailsoße dazu ein bunter Spitzkohl-Spargelsalat und Bratkartoffeln	21,90
Scheiben vom gekochten Kalbstafelspitz mit einer Schnittlauchsoße dazu grüner Stangen-Spargel und Rösti	24,90
Medaillons vom Jungschweinfilet mit einer Cognac-Rahmsoße dazu gebratenes buntes Spargel-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	26,90
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit einer Rieslingsoße auf einem grünen Bärlauch-Spargel-Risotto	27,90
Kalbs-Geschmetzeltes in einer Pilzrahmsoße dazu ein kleiner Beilagensalat und Bandnudeln mit Parmesan	25,90
Rumpsteak vom Angus mit Kräuterbutter und Jus dazu grüner Stangen-Spargel und Rosmarin-Kartoffeln	34,90

Nachspeisen entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

Unsere Weinempfehlung:

2022 Rivaner -trocken- Weingut Schmitges, Mosel

Er ist der ultimative Frühlingswein. Das Süße-Säure-Spiel ist perfekt ausbalanciert.

Trinkgenuss pur..

0,2 l Gl. 7,50 Euro – 0,75 l Fl. 26,50 Euro