

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

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

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

„**Kalte Ente**“ Prosecco, Weißwein, Zitrone und Eis 5,00 €

Rose Prosecco auf Eis 5,00 €

Hugo und **Hugo alkoholfrei** (Alkoholfreier) Sekt, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette, Eis 7,50 €

“EMILS SPEZIALE” im August

...immer **donnerstags**

Feine Kalbsklößchen mit einer Zitronen-Weißweinsauce

dazu Möhrengemüse und Rösti

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

Geeiste Tomaten-Consommé mit Tomatenwürfeln und frischem Basilikum -vegetarisch-

7,90

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken

dazu ein kleines Salatbukett

8,90

mit **zwei Reibekuchen**

11,90

Gebackener **Ziegenkäse** auf einem buntem Pfifferlings-Salat mit Nektarinen-Chutney

14,90

Carpaccio vom Angus-Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola

14,90

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

und mit rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce dazu ein 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.

Unsere Weinempfehlung: 2022 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

Nachspeisen entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

HAUPTSPEISEN

Euro

„Von der Kaltmamsel“

„**Halb und Halb**“ Sülze kalt, mit Remouladensoße, marinierten Zwiebelringen und Roastbeef-Scheiben dazu Salatbukett sowie Bratkartoffeln 22,90

Junge **Matjesfilets** mit einer Hausfrauensöße (Joghurt-Sahne-Apfel-Zwiebel-Gurken-Soße) und Pumpernickel sowie kleine „Bockhorster Knicker“ (kleine Ackerkartoffeln) 22,90

Kleine Tüten „Bockhorster Knicker“ vom Hof Meyer können Sie im Eingang auch erwerben :)

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

Zweierlei Sülze, kalt von Bedford -Bäckchen und Schweinefilet- mit passenden Soßen 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 gebratenem **Hähnchen** und Kräuter-Dip 21,90

oder nach Wunsch mit gebratenen **Garnelen** 26,90

Frische **Pfifferlinge** im Schnittlauch-Rahm mit Bandnudeln und Parmesan -vegetarisch- 21,90

Bunte Pesto **Gnocchi-Pfanne** mit Tomaten und Mozzarella gefüllt, mit mediterranem Gemüse, Rucola und gebröseltem Ziegenkäse -vegetarisch- 21,90

Geschmorte **Schweinerippchen** (Spare Ribs) mit einer BBQ-Soße dazu Gurken-Dill-Salat und Pommes 21,90

-Typisch westfälisch-

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

Emils **Frikadellen** auf Pfifferling-Rahmsoße und Bratkartoffeln 21,90

Variation von **Lachsfilet** und **Buntbarsch** mit einer Safransöße auf einer Gnocchi-Pfanne mit mediterranem Gemüse, Rucola und gebröseltem Ziegenkäse 29,90

Original **Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Gurken-Dill-Salat und Bratkartoffeln 29,90

-**Surf and Turf**- Medaillon vom Rinderfilet und zwei Riesengarnelen mit Kräuterbutter und Jus dazu buntes Gemüse und Pommes 37,90

Unsere Bierempfehlung:

Helle Altbier-Bowle von Pinkus Müller aus Münster mit eingelegten Nektarinenstückchen
0,33 l Gl. 5,90 Euro