

EMILS SPEISEKARTE & TO GO KARTE OKTOBER 2021

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„**Bockhorster Sprizz**“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 5,90 Euro

„**Hugo**“ Prosecco, Mineralwasser, Holunderblüten-Sirup, Eis und Minze
oder „**Alkoholfreier Hugo**“ mit alkoholfreiem Sekt jeweils 5,90 Euro

„**Berliner Weiße**“ Himbeere **oder** Waldmeister 3,60 Euro

“EMILS SPEZIALE“ im Oktober 2021

...immer mittwochs und donnerstags – außer an Feiertagen-

**Münsteraner Zwiebelfleisch - Gekochter Kalbsbraten mit einer weißen
Zwiebelsoße und einem Bouillon-Kartoffel-Gemüse**

und davor servieren wir Ihnen kostenlos ein Glas Vino Frizzante
– Preis pro Person 14,90 Euro -

Vorab servieren wir; ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

VORSPEISEN & SUPPE

Euro

Kleiner bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons
und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing

6,50

Ein knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand
und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett
oder mit **zwei Reibekuchen**

6,90

9,90

Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl -vegi-

6,90

Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse

10,90

„**Reibekuchen-Duett**“- Einen Reibekuchen mit Bauernschmand und westfälischem
Schnippelschinken und einen mit gebeizten Lachscheiben und einer Honig-Senf-Dillsoße
dazu ein kleines Salatbukett

10,90

Rinder-Tatar mit einer Knusperstange und Salatbukett

11,90

NEU IM EMILS - ALKOHOLFREIE WEINE - NOOVI

-wie Wein nur anders- maximaler Trinkgenuss, Entalkoholisierung, minimale Kalorien

NOOVI CUVÉE WEISS & ROSE & ROT

0,2 l Gl. 5,50 Euro

**Bitte halten Sie die Verhaltensregeln ein
und setzen Sie sobald Sie aufstehen Ihre Maske auf!!!**

*Frisch aus München angekommen:
PAULANER -Helles- vom Fass 0,5 l 5,50 Euro*

HAUPTSPEISEN	Euro
<i>Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing</i>	9,90
<i>nach Wunsch mit gebröseltem milden Ziegenkäse</i>	12,90
<i>oder mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	15,90
<i>Gebräunter Leberkäs von Fleischerei Paul aus Werther mit süßem Senf und zwei Vermolder Freiland Spiegeleiern und Bratkartoffeln</i>	14,90
<i>Zwei Schweinswürstl nach fränkischer Art von Fleischerei Paul in Werther dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln</i>	14,90
<i>Blattspinat-Käs-Knödel in Nussbutter mit geriebenem Parmesan -vegetarisch-</i>	15,90
<i>„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze, mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße und Bratkartoffeln</i>	16,90
<i>Gebratene Waldpilze im Schnittlauch-Rahm mit Serviettenknödeln und geriebenem Parmesan -vegetarisch-</i>	17,90
<i>Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben, kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln</i>	18,90
<i>„Wirtshaus Krüstchen“ panierte Jungschweinschnitzel mit Waldpilz-Rahmsoße dazu herbstliches Gemüse und Bratkartoffeln</i>	18,90
<i>Unser Klassiker: Kross gebratene Spanferkelschulter mit Biersoße dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln</i>	20,90
<i>Gebratenes Zanderfilet mit einer Rieslingsoße auf einem Kürbis-Walnuss-Risotto</i>	23,90
<i>Zweierlei vom Reh aus Bockhorster Jagd (geschmort und kurz gebraten) mit einer Preiselbeer-Schmorsoße dazu Spitzkohl-Waldpilz-Gemüse und Spätzle</i>	27,90

Unsere Weißwein-Empfehlung:
2020 „Rivaner“ Weingut Kilian Huhn, Baden
Leicht, Citrus-fruchtig, frisch - ein schöner junger Müller-Thurgau
0,2 l Gl. 6,00 Euro – 0,75 l Fl. 22,50 Euro

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