

**EMILS SPEISEKARTE
& TO GO KARTE
JULI 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

„Emils-Aperitif“

Traditionswacholder, Tonic, Limette und Eis – 5,90 Euro

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

“EMILS SPEZIALE” im Juli 2021

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

**Hähnchenbrust-Filet „Melba“ - mit Pfirsich und Hollandaise überbacken
dazu Currysoße und Gemüserieis**

**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
Pfifferling-Cremesuppe mit Croûtons -vegetarisch-	6,50
„Duett von knusprigen Reibekuchen“ mit Bauernschmand und Schnippelschinken sowie Lachsscheiben und einer Honigsenfsoße dazu ein kleines Salatbukett	10,90
„Krabbenbrot“ Frische Nordsee-Krabben auf gebuttertem Pumpernickel mit Gurkenscheiben, Cocktailsoße und kleinem Salatbukett	12,50
Carpaccio vom Weiderind mit einem Tomaten-Rucola-Pfifferling-Salat	12,90

**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

HAUPTSPEISEN**Euro**

<i>„Es ist Matjeszeit“ Die zart milden Kutter-Matjesfilets werden täglich frisch – von unserem Fischhändler direkt – von holländischen Fischmarkthallen - geliefert!</i>	
Holländische Matjesfilets mit roten Zwiebel-Ringen, Bohnensalat, Pumpnickel-Ecken und Bratkartoffeln	17,50
oder nach Hausfrauenart -in einer Apfel-Zwiebel-Gurkensoße- mit Pumpnickel-Ecken und Bratkartoffeln	17,50
Dazu empfehlen wir ein frisches gezapftes Helles Paulaner 0,3 l Gl.	3,50

*Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen
in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing 9,90
und gebröseltem milden Ziegenkäse 12,90
nach Wunsch mit **gebratenen Sesam-Hähnchenstreifen** und Kräuterquark 15,90*

*„**Halb und Halb**“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze,
mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße
und Bratkartoffeln 16,90*

***Gebratene Pfifferlinge** im Schnittlauch-Rahm
mit Bandnudeln und geriebenem Parmesan -**vegetarisch**- 17,90*

***Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben, kalt**
mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 17,90*

***Feine Kalbsklößchen** mit einer Pfifferling-Rahmsoße
und Bandnudeln 18,90*

*In Kräuterbutter **gebratene Würfel vom Kalb und Rind** mit Jus
und einem Tomaten-Rauken-Risotto 20,90*

***Doradenfilets** mit einer Garten-Kräutersoße
auf einem Tomaten-Rauken-Risotto 21,90*

***Original Wiener Schmitzel vom Kalb** mit Zitronenstückchen und Preiselbeeren
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Gurken-Rahmsalat 22,90*

***Zwiebel-Rostbraten vom Rumpsteak**
mit Speck-Bohngemüse und Bratkartoffeln 25,90*

<i>Unsere neue Weißwein-Empfehlung: ☺ 2020 „Rivaner“ Weingut Kilian Huhn, Baden Leicht, Citrus-fruchtig, frisch - ein schöner junger Müller-Thurgau der perfekt zu leichten Speisen passt... 0,2 l Gl. 6,00 Euro – 0,75 l Fl. 22,50 Euro</i>
--

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

*Ebenfalls sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie **vegan** oder **vegetarisch** essen möchten -
gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.*