

**EMILS SONNTAGS-SPEISEKARTE
& TO GO KARTE
18. JULI 2021 VON 12-15 & 17.30-20 UHR**

„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

„Das heutige Emils Sonntags-Menü“

Pfifferling-Cremesuppe mit Croûtons
oder

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

Variation von Dorade und Garnelenspieß mit einer Krustentiersoße
auf einem Paprika-Zucchini-Risotto

oder

Buntes Geschmetzeltes von Jungschweinefilet-Spitzen
in einer Pfifferling-Rahmsoße und Rösti

Emils Rote Grütze mit Vanilleeis
oder

Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 28,90 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

„Es ist Matjeszeit“

Holländische Matjesfilets mit roten Zwiebel-Ringen, Bohnensalat,
Pumpernickel-Ecken und Bratkartoffeln 17,50

oder nach Hausfrauenart -in einer Apfel-Zwiebel-Gurkensoße-
mit Pumpernickel-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

Buntes Geschnetzeltes von Jungschweinfilet-Spitzen in einer Pfifferling-Rahmsoße
mit Rösti 18,90

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

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

Variation von Dorade und Garnelenspieß mit einer Krustentiersoße
auf einem Paprika-Zucchini-Risotto 21,90

Original Wiener Schnitzel 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

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

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.