

EMILS SPEISEKARTE IM JANUAR 2022
 &
TO GO KARTE (hierfür keinerlei Zutrittsbeschränkungen)
 Bitte beachten Sie die neuen Einlass-Kriterien
 und unsere geänderten Öffnungszeiten - aufgrund der derzeitigen
 Situation, Danke...

„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

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

„Emils Aperitif“ Tonic Water, Emils Traditions-Wacholder, Zitrone und Eis 5,90 Euro

“EMILS SPEZIALE“ für Januar 2022

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

Cordon Bleu vom Jungschweinrücken mit einer Sauce Hollandaise
 dazu Buttererbsen und Kroketten

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

Vorab servieren wir;
 ofenfrische kleine Rosen-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
Feine Sellerie-Apfel-Cremesuppe mit Croutons -vegetarisch-	6,50
Rinderkraftbrühe mit Piztazien-Klößchen	6,90
Ein knuspriger Reibekuchen mit gebeizten Lachsscheiben und einer Honig-Senf-Dillsoße dazu ein kleines Salatbukett oder mit zwei Reibekuchen	7,50 10,50
Emils gemischter Vorspeisen-Teller mit Scheiben vom Rinderrücken mit Trüffelcreme, Wachtelterrinen, Gänserelais und frisches Brioche	11,00

*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
Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing	9,90
nach Wunsch mit mildem Ziegenkäse und gefüllter Poulardenbrust	17,90
oder nach Wunsch mit gebratenen Angus-Rinderwürfeln	17,90
Emils Frikadellen mit einer Rahmsoße dazu Speckböhnchen und Serviettenknödeln	16,90
Trüffel-Pilz-Risotto mit geriebenem Parmesan und gebratenem Pilzen -vegetarisch-	17,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben , kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	18,90
Westfälischer Grünkohl von Tims Landbau am Bockhorster Landweg mit Kassler-Nacken und geräuchertem Mettendchen dazu milder Senf und Bratkartoffeln	18,90
Rindergulasch mit Paprika und Creme Fraiche dazu Spirelli-Nudeln	17,90
Mit Äpfeln und Maronen gefüllte Poulardenbrust mit einer Orangensoße dazu Rotkohl und Serviettenknödeln	18,90
Original Wiener Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren und ein warmer Kartoffel-Gurkensalat	22,90
Variation von Dorade und Riesengarnele mit einer Weißweinssoße auf einem Trüffel-Pilz-Risotto	22,90
Rumpsteak vom argentinischen Angus mit einer Pfeffersoße dazu Speckböhnchen und Rösti	27,90

Unsere Wein-Empfehlung -

2020 „PULLE MOSEL“ Riesling- -trocken- Weingut Schmitges.

Sehr eleganter Riesling, viel Saft mit moderatem Alkohol

0,2 l Glas 5,90 Euro – 1,0 l Fl. 23,90 Euro - Außer-Haus 7,90 Euro.

Vor vielen Jahren gab es in Bockhorst eine Gaststätte, die im Volksmund den Namen „Pulle Mosel“ trug.

Der damalige Gastwirt begrüßte seine ländlichen Gäste immer mit dem Spruch:

„Was willst du trinken, Pulle Mosel oder was?“

*Das haben wir zum Anlass genommen unseren Mosel-Riesling-Wein den Namen „Pulle Mosel“ zu geben
und damit an diese nette Bockhorster Geschichte zu erinnern. Zum Wohle.*

Nachspeisen entnehmen Sie bitte in unserer separaten Karte.