

EMILS SPEISEKARTE & TO GO KARTE NOVEMBER 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

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

„Emils Aperitif“ Tonic Water, Emils Traditionswhisolder, Zitrone und Eis 5,90 Euro

“EMILS SPEZIALE“ im November 2021

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

Gebratenes Filet vom Buntbarsch

mit einem Apfelzwiebel-Curry-Gemüse und Rösti

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 steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
-vegetarisch-

6,90

Angemachter Feldsalat mit einem Himbeerdressing, Ofenkürbis, mildem Ziegenkäse
und gerösteten Kernen

10,90

"Reibe Duett" - Einen Reibekuchen mit Bauernschmand und westfälischem
Schnippelschinken und einen mit gebeiztem Lachsscheiben und einer Honig-Senf-Dillsoße
dazu ein kleines Salatbukett

10,90

Vitello Tonnato - Scheiben vom Kalb mit Thunfischsoße, Kapern und Kresse 10,90

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

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 gebröseltem mildem Ziegenkäse	12,90
oder mit gebratenen Angus-Rinderwürfeln	17,90
Winterliche Nudel-Pfanne mit Feigen, gerösteten Walnüssen, roter Mangold und mildem Fächtorfer Ziegenfrischkäse -vegetarisch-	15,90
„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze, mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße und Bratkartoffeln	16,90
Allerfeinster Wurstebrei vom Rind (selbstgemacht aus bestem Rindfleisch mit Graupen) mit einem Rote-Bete-Apfel-Salat und Bratkartoffeln	16,90
Gebratene gemischte Waldpilze im Schnittlauch-Rahm mit Serviettenknödeln und geriebenem Parmesan -vegetarisch-	17,90
„Wirtshaus Krüstchen“ panierte Jungschweinschnitzel mit einer Waldpilz-Rahmsoße dazu buntes herbstliches Gemüse und Bratkartoffeln	18,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben , kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	18,90
Jungschwein-Rückensteak mit einer Schmorsoße dazu Apfelsauerkraut und Bratkartoffeln	18,90
Kleine Rinder-Rouladen in einer Rotwein-Schmorsoße mit Rotkohl und Klößen mit polnisch Butter	19,90
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit einer Senfsoße dazu herbstliches Gemüse und Rösti	23,90
Angus Rumpsteak mit einer Balsamicojus und Kräuterbutter dazu herbstliches Gemüse und Rösti	27,90
Knusprige Martins-Ganskeule mit einer Schmorsoße, Preiselbeer-Kompott Rotkohl, Butter-Rosenkohl und Klößen mit polnisch Butter	32,90

*Ab Donnerstag, den 11.11. starten wir mit unserem **traditionellen Gänsebraten-Essen***

-Nur auf Vorbestellung-

Ofenfrische Martins-Gans -Brust und Keule-

mit einer Schmorsauce, aromatischem Rotkohl, Butterrosenkohl, Klößen mit polnisch Butter und Preiselbeer-Kompott

Preis pro Person 37,90 Euro

dazu empfehlen wir: Dornfelder Urgewalt / Lergenmüller / Pfalz –trockenfruchtig, eindrucksvolle Dichte, ausgewogene Tanninstruktur die perfekt zum Gänsebraten passen

0,2 l Gl. 6,30 Euro 0,75 l Fl. 25,00 Euro

Alle weiteren Infos hierzu und du Aktuellem auf unserer Homepage: www.emils-wirtshaus.de