

EMILS SPEISEKARTE & TO GO KARTE IM JUNI 2022

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„**Bockhorster Sprizz**“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 6,90 Euro

„**Hugo**“ Prosecco, Mineralwasser, Holunderblüten-Sirup, Eis und Minze
oder „**Alkoholfreier Hugo**“ mit alkoholfreiem Sekt jeweils 6,90 Euro

„**Emils Aperitif**“ Tonic Water, Emils Traditions-Wacholder, Zitrone und Eis 6,90 Euro

“EMILS SPEZIALE” im Juni 2022

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

Königsberger Klopse in einer Kapern-Weißweinsauce
mit einem Möhrengemüse und Petersilien-Kartoffeln

dazu servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante – Preis pro Person 15,90 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 6,90

Ein knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand
und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett 6,90
oder mit zwei Reibekuchen 10,90

Brunnenkresse-Cremesuppe mit Käse-Teigtäschchen -vegetarisch- 6,90

Vitello Tonnato - Rosa gebratene Kalbsscheiben mit einer Thunfischsoße
und Salatbukett 11,90

Knuspriger Reibekuchen mit Lachstatar und Honig-Senf-Dillsoße
und kleinem Salatbukett 12,90

Emils bunter Anti-Pasti-Vorspeisen-Teller
Gegrilltes buntes Gemüse, gebratene Riesengarnele mit Sweet-Chilli-Dip,
Rucola und gehobeltem Parmesan 15,90

SALATE DER SAISON

Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons
und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing 10,90

oder nach Wunsch mit einer **gebratenen Mais-Poulardenbrust** und Sweet-Chillidip 18,90

oder mit gebratenen **Angus-Rinderwürfeln** in Kräuterbutter 19,90

oder mit **fünf gebratenen Riesengarnelen** und Sweet-Chillidip 25,90

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.

*Er ist wieder da: **Unsere Wein-Empfehlung**
2021 „Sau Geil“ - trocken - Weingut Sauer und Geisel, Franken
 Cuvee, Weiß und Rose
 0,2 l Glas 7,90 Euro – 0,75 l Fl. 29,90 Euro – Außer-Haus 14,10 Euro.*

HAUPTSPEISEN **Euro**

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

Emils Frikadellen mit Balsamicojus dazu ein Spitzkohlgemüse und Rösti 17,90

„Es ist Matjeszeit“ Die zart milden Kutter-Matjesfilets werden frisch – von unserem Fischhändler direkt – von holländischen Fischmarkthallen - geliefert!

„Matjesfilet nach Hausfrauenart“ -mit einer Apfel-Zwiebel-Gurken-Sahnesoße mit gebutterten Pumpernickel-Ecken, Salatbukett und Bratkartoffeln 17,90

Dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes **Helles Paulaner** 0,3 l 3,80

Spare-Ribs mariniert mit Barbeque-Sauce und Pommes dazu ein kleiner Gurken-Rahmsalat 18,90

Ricotta-Spinat-Ravioli in einer Trüffelsoße mit Baby-Spinat und geriebenem Parmesan -vegetarisch- nach Wunsch mit **drei gebratenen Riesengarnelen** 19,90
28,90

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben, kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 19,90


Gebratene Mais-Poulardenbrust mit einer Kräutersoße auf einer bunten mediterranen Gemüse-Nudel-Pfanne 20,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone dazu ein Gurken-Rahmsalat und Bratkartoffeln 26,90



Variation von Zander und Lachsklößchen mit einer Kräutersoße auf einer bunten mediterranen Gemüse-Nudel-Pfanne 26,90


Zweierlei vom heimischem Bockhorster Reh
 Rosa gebratene Tranchen vom Rehrücken und geschmortes Rehragout in einer Kirsch-Pfeffersoße dazu ein Spitzkohlgemüse und Rösti 32,90

Nachspeisen entnehmen Sie bitte in unserer separaten Karte.


Liebe Gäste,
 bitte reservieren Sie vorher telefonisch oder per E-Mail...  


Die Mitarbeiter-Situation zwingt uns zu eingeschränkten Öffnungszeiten.

 **Neue Öffnungszeiten in Emils Wirtshaus:** 

 Ab sofort Montags - Mittwochs geschlossen.

 Donnerstag - Samstag ab 17:30 Uhr

 Sonntags 12 Uhr - 15 Uhr und 17.30 Uhr - 20 Uhr (warme Küche)

 Jeden letzten Sonntag des Monats geschlossen...

Vielen Dank und herzliche Grüße aus Bockhorst wünschen Familie Sickendiek und das komplette Team von Emils Wirtshaus 