

EMILS SPEISE- & TO GO KARTE
AN PFINGSTEN 2023 VON 12-15 & 17.30-20 UHR

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„**Maibowle**“ Prosecco, Waldmeistersirup, Weißwein, frische Erdbeeren und Eis 7,50 Euro
 oder „**Alkoholfreie Maibowle**“ mit alkoholfreiem Sekt jeweils 7,50 Euro

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

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

„Emils Pfingst-Menü 2023“

Erbsen-Minz-Cremesüppchen mit Croutons und Kresse
 oder
Sommerlicher kleiner gemischter Salatteller mit Croutons
 und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing)

Rosa gebratene Tranchen vom Kalbsrücken mit Rotweinjus
 auf einer Gemüse-Kartoffel-Pfanne
 oder

Variation von Lachs- und Schollenfilet mit Bärlauchsoße
 dazu ein Tomaten-Spargelgemüse und Rösti

Erdbeer-Tiramisu

oder

Tasse Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 34,90 Euro

Vorab servieren wir; ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

<u>VORSPEISEN & SUPPE</u>	Euro
Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem (Balsamicoessig-Senf-Dressing)	8,50
Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett	8,90
mit zwei Reibekuchen	11,90
Erbsen-Minz-Cremesüppchen mit Croutons und Kresse -vegetarisch-	7,90
Emils kleiner bunter Anti Pasti Teller	12,90
Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto und Chalottenringen auf Tomatenscheiben -vegetarisch-	12,90
Scheiben vom rosa gebratenem Rinderfilet mit Radieschen-Vinaigrette, Zitronencreme und gebackenem Spargel	14,90
"Reibe Duett" - Einen Reibekuchen mit Bauernschmand und westfälischem Schnippelschinken und einen mit gebeiztem Lachsscheiben und einer Honig-Senf-Dillsoße dazu ein kleines Salatbukett	14,90

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.

<u>HAUPTSPEISEN</u>	Euro
„WIRTSCHAUS SALATE“	
Großer bunter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing)	12,90
nach Wunsch mit gebratenen Angus-Rinderwürfeln und Kräuterbutter	21,90
oder nach Wunsch mit gebratenen Hähnchenstreifen und Kräuterquark	21,90
oder nach Wunsch mit vier gebratenen Riesengarnelen und Cocktailsoße	22,90
Oma Remkes Eisbein-Sülze , kalt mit marinierten Zwiebelringen, Remouladensoße, Salatbukett und Bratkartoffeln	17,90
Emils Hackbraten mit Bärlauchsoße und warmen Kartoffel-Spargelsalat	17,90
„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Eisbein-Sülze, mit eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	18,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben kalt, mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	20,90
Veganes Gemüse-Mango-Curry mit Kräuter-Reis	
nach Wunsch mit Falafel	18,90
oder nach Wunsch mit gebratenen Hähnchenstreifen	22,90
Wirtshaus Krüstchen (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit Sauce Hollandaise und warmen Kartoffel-Spargel-Salat	21,90
Grün-weißer Spargelsalat mit Radieschen und Frühlingsschlauch und vier gebratenen Riesengarnelen	25,90
Variation von Lachs- und Schollenfilet mit Bärlauchsoße dazu ein Tomaten-Spargelgemüse und Rösti	27,90
Rosa gebratene Tranchen vom Kalbsrücken mit Rotweinjus auf einer Gemüse-Kartoffel-Pfanne	29,90
„Mein lieber Scholli im Mai“	
Ganze Mai-Scholle mit Speckstippe	
dazu grüne Böhnchen und Petersilien-Kartoffeln	29,90

Es ist Spargelzeit

Wir bekommen den heimischen Spargel täglich frisch von Wenner in Hilter.

Weißer Stangenspargel „Natur“	23,90
mit Petersilien-Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	
nach Wunsch „auf Westfälische Art“ - mit Schnippelschinken und Kräuter-Rührei	28,90
oder dazu ein Wirtshaus Krüstchen (paniertes Jungschweinschnitzel)	29,90
oder dazu ein gebratenes Schollenfilet	32,90
oder dazu rosa gebratene Tranchen vom Kalbsrücken	39,90

Unsere Weinempfehlung hierzu 2022 Rivaner -trocken- Weingut Schmitges, Mosel
0,2 l Gl. 7,50 Euro – 0,75 l Fl. 26,50 Euro