

EMILS SONNTAGS-SPEISE- & TO GO KARTE
AM 15. MAI VON 12-15 & 17.30-20 UHR

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„**Maibowle**“ Prosecco, Waldmeister, Frische Erdbeeren, Wasser und Eis 6,90 Euro

„**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 Traditionswacholder, Zitrone und Eis 6,90 Euro

„Das heutige Emils Sonntags-Menü“

Spargel-Cremesüppchen mit grün-weißen Spargelstückchen
oder

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

Mit Ziegenkäse gefüllte **kleine Hackklößchen** mit einer mediterranen Gemüsesoße
und Spinatnudeln

oder

Variation von Lachsforelle und Schollenfilet mit einer Weißweinsauce
dazu buntes Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

Waldmeister-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
oder

Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 31,90 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
oder mit **zwei Reibekuchen**

6,90

10,90

Spargel-Cremesüppchen mit grün-weißen Spargelstückchen

6,90

Bunter Spargelsalat mit Radischen, Frühlauch und Kirschtomaten
nach Wunsch mit Osnabrücker Friedensschinken von Bedford

11,90

13,90

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

11,90

Scheiben von Strauchtomaten mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch-Pesto

11,90

*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.*

HAUPTSPEISEN	Euro
Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing	9,90
oder nach Wunsch mit in Sesam gebratenen Hähnchenstreifen	17,90
oder mit gebratenen Angus-Rinderwürfeln	18,90
„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze, mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße und Bratkartoffeln	16,90
Emils Frikadellen mit Balsamicojus und einem warmen Kartoffel-Spargelsalat	15,90
Ricotta Teigtäschchen mit einer WeißweinsöÙe dazu ein Spargel-Tomaten-Gemüse und geriebener Parmesan -vegetarisch-	18,90
Spare-Ribs mariniert mit BarbequesöÙe und Pommes dazu ein kleiner Beilagensalat	18,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben , kalt mit RemouladensoÙe, eingelegt Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	19,90
„Wirtshaus-Krústchen“ (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit Sauce Hollandaise und einem warmen Kartoffel-Spargelsalat	19,90
Mit ZiegenkäÙe gefüllte kleine HackklöÙchen mit einer mediterranen GemüsesöÙe und Spinatnudeln	19,90
Variation von Lachsforelle und Schollenfilet mit einer WeißweinsöÙe dazu buntes Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln	24,90
„Mein lieber Scholli im Mai“ Ganze Mai-Scholle mit Speckstippe dazu grüne Speckböhnen und Petersilien-Kartoffeln	24,90
Rumpsteak vom argentinischen Angus auf einer Balsamicojus und Kräuterbutter dazu buntes Frühlings-Gemüse und Bratkartoffeln	29,90

Es ist Spargelzeit...

Wir bekommen den heimischen Spargel vom Spargelhof Wenner in Hilter.
Täglich wird das vitaminreiche Frühjahrsgemüse geliefert und frisch geschält.

Weißer Stangenspargel „Natur“	21,90
mit Petersilien-Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	
dazu „Westfälische Art“ - mit Schnippelschinken und Kräuter-Rührei	26,90
oder dazu ein Wirtshaus Krústchen (paniertes Jungschweinschnitzel)	27,90
oder dazu gebratenes Lachsforellen-Filet	29,90
oder dazu ein Angus-Rumpsteak mit Kräuterbutter	39,90

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2021 Rivaner -trocken- Weingut Schmitges, Mosel

Frisch und süÙig. Ein leckerer Allroundwein der köÙtlich schmeckt.

0,2 l Gl. 6,50 Euro – 0,75 l Fl. 23,90 Euro

Nachspeisen entnehmen Sie bitte in unserer separaten Karte