

## Emils Speise - & to Go Karte im Juni

### „VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„Lillet Wild Berry“ Lillet Blanc, Prosecco, Schweppes Wild Berry, frische Heidelbeeren und Eis oder „Alkoholfreier Lillet“ mit alkoholfreiem Sekt und Wild Berry jeweils 6,90 €

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

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

### “EMILS SPEZIALE“ im Juni

...immer **donnerstags** – außer an Feiertagen-

Buntes Spargel-Kartoffel-Ragout  
mit Medaillons aus der Rinder-Steakhüfte

und vorab servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante

– Preis pro Person 17,90 Euro -

Vorab servieren wir;

ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

### VORSPEISEN & SUPPE & KLEINE GERICHTE

Euro

**Kleiner gemischter Salatteller** mit Croutons  
und gerösteten Kernen in unserem (Balsamicoessig-Senf-Dressing) 8,50

**Erbsen-Minz-Cremesüppchen** mit Croutons *-vegi-* 7,90

**Knuspriger Reibekuchen** mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken  
dazu ein kleines Salatbukett 8,90  
**mit zwei Reibekuchen** 11,90

**Cantaloupe Melone** mit Schinken und buntem Salatbukett 10,90

**Kleines Vitello Tonnato**  
Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße, Kapern und Kresse 12,90

**Tomaten-Pfifferling-Salat** mit gebröseltem Ziegenfrischkäse *-vegi-* 12,90

**"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.

Unsere Alternative zur Wein-Empfehlung:

„Hacker Pschorr Kellerbier“ vom Fass. Das naturtrübe Kellerbier ist süffig, mild und erfrischend.  
Ein echter Bayer eben... :) 0,3 l Gl. 3,80 Euro und 0,5 l Gl. 6,00 Euro

## HAUPTSPEISEN

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 **Sesam-Hähnchenstreifen** und Kräuterquark 21,90

**oder nach Wunsch** mit vier gebratenen **Riesengarnelen** und Currysoße 22,90

---

*„Es ist Matjeszeit“ Die zart, jungen und frischen Kutter-Matjesfilets werden täglich – von unserem Fischhändler direkt von holländischen Fischmarkthallen - geliefert!*

**„Matjesfilet nach Hausfrauenart“** -mit einer Apfel-Zwiebel-Gurken-Sahnesoße, gebuttertem Pumpernickel-Ecken, Salat und jungen Pellkartöffelchen (ungeschält) 19,90

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

---

**Hausmacher Eisbein-Sülze** nach Oma Rümke, mit marinierten Zwiebelringen, Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 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

**Gemüse-Mango-Curry** mit Kräuter-Reis *-vegan-* 17,90

**nach Wunsch** mit gebratenen **Sesam-Hähnchenbrust-Streifen** 22,90

**Dicke Bohnen** im Schnittlauchrahm mit Jungschweinfilet und geräuchertem Mettendchen dazu milder Senf und Bratkartoffeln 20,90

**Melonen-Gurken-Salat** mit Curry-Vinaigrette *-vegi-* 14,90

**nach Wunsch** mit vier gebratenen **Riesengarnelen** 22,90

**Feine Kalbsklößchen** mit einer Pfifferling-Rahmsoße und Bandnudeln 23,90

**Gebratene Maispouardenbrust** mit einer Bärlauchsoße auf einer mediterranen Gemüse-Nudel-Pfanne 24,90

**Original Wiener Schmitzel vom Kalb** mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Kopfsalat in Zitronen-Sahnesoße und Bratkartoffeln 26,90

**Gebratenes Filet von der Lachsforelle** mit einer Safransoße auf einer mediterranen Gemüse-Nudel-Pfanne 27,90

**Entrecote** vom Angus mit Sauce Bernaise dazu grüner Stangenspargel und Kartoffelplätzchen 35,90

### Unsere Wein-Empfehlung:

2022 Rose Saigner, Weingut Lergenmüller  
Spätburgundertrauben werden nach der Ernte vorsichtig gemaischt und der Saft "ausgeblutet" (Saigner Verfahren)

0,2 l Glas 6,90 Euro – 0,75 l Fl. 26,90 Euro