

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