

Emils Speise - & to Go Karte (einfach spontan anrufen)
AM 14. APRIL 2024 VON 12-15 UHR & 17.30-20 UHR

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

Rose Prosecco auf Eis 5,00 €

„**Bockhorster Spritz**“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 7,50 €

„**Lillet Wild Berry**“ Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Heidelbeeren und Eis 7,50 €

„**Emils Sonntags-Menü**“

Spargelcremesuppe / Spargelstückchen

oder

Kleiner gemischter Salatteller / Croutons / Kerne

Feines Ragout vom Salzwiesen-Lamm / Thymianjus

Buntes Bohnengemüse / Kartoffel-Plätzchen

oder

Gebratenes Zanderfilet / Weißweinsauce /

Buntes Bärlauch-Gemüse-Risotto

Obstsalat mit Eis

oder

Tasse Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 38,90 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

Spargel-Cremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons -vegetarisch-

7,90

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken

dazu ein kleines Salatbukett

8,90

mit **zwei Reibekuchen**

11,90

Bunter **Salat** von weißem und grünem **Spargel** -vegetarisch-

12,90

dazu gebeizte **Lachsscheiben**

15,90

Geröstetes **Bauernbrot** mit gebackenem Ziegenkäse und einem Rharbarber-Chutney

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

16,90

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten haben, melden Sie sich.
Gerne helfen wir Ihnen, zusammen mit den Köchen, bei der Speisenauswahl.

HAUPTSPEISEN

Euro

„Von der Kaltmamsel“

„**Halb und Halb**“ Eisbein-Sülze kalt, mit Remouladensoße, marinierten Zwiebelringen und Roastbeef-Scheiben dazu Blattsalat sowie Bratkartoffeln 19,90

„**Emils Lachs Duo**“ Gebeiztes Lachsfilet, geräucherter Lachs im Crêpe gerollt dazu gebuttertes Pumpernickel, Salatbukett und Bratkartoffeln 22,90

Rosa gebratene **Roastbeef-Scheiben** kalt, mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 22,90

„**WIRTSCHAUS SALATE**“ **Großer bunter Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) 13,90

nach Wunsch mit **Angus-Rinderwürfeln** und Kräuter-Butter 23,90

oder nach Wunsch mit **Hähnchenbrust-Streifen** und Kräuter-Quark 21,90

Nudeln in einer Thunfischsoße mit Kirsch-Tomaten, Rucola, Parmesan und frittierten Kapern 20,90

Buntes **Spargel-Kartoffel-Curry** -vegan- 20,90

nach Wunsch mit **Hähnchenbrust-Streifen** 25,90

-Typisch westfälisch-

„**Wirtshaus Krüstchen**“ -panierte Jungschweinschnitzel- mit einer Sauce Hollandaise und einem warmen grün-weißen Kartoffel-Spargel-Salat 23,90

Emils Frikadellen mit Jus dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 19,90

Gebratenes **Zanderfilet** mit einer Weißweinsauce auf einem bunten Bärlauch-Gemüse-Risotto 28,90

Hähnchen-**Geschnetzeltes** in einer Bärlauchsoße dazu gebratene Möhre und Rösti 24,90

Feines Ragout vom **Salzwiesen-Lamm** in einer Thymianjus dazu buntes Bohnengemüse und Kartoffel-Plätzchen 26,90

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter und Thymianjus dazu buntes Bohnengemüse und Rösti 33,90

Endlich, die langersehnte Spargelzeit beginnt... Heimischer Spargel vom Spargelhof Borgmeyer in Dissen

Weißer Stangenspargel mit Kartoffelchen, zerlassener Butter oder handaufgeschlagener Sauce Hollandaise 25,90

nach Wunsch mit Schinkenauswahl von Bedford (Osnabrücker Friedensschinken, luftgetr., Bärlauch-Kochschinken, westf. Schnippelschinken und Kräuter-Rührei (plus 8,90 Euro)

oder mit Wirtshaus Krüstchen (paniertes Jungschweinschnitzel) (plus 8,00 Euro)

Nachspeisen entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.