

## „Unsere Speisekarte im September“

-Wir bitten um Beachtung und Einhaltung der Verhaltensregeln-

„VORAB-EMPFEHLUNGEN IM SOMMER“

### **„Bockhorster Sprizz“**

Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 5,90 Euro

„**Berliner Weiße**“ Himbeere oder Waldmeister 0,33 l 3,30 Euro

„**Hugo**“ Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Eis und Minze  
oder „**Alkoholfreier Hugo**“ mit alkoholfreiem Sekt jeweils 5,90 Euro

### **“EMILS SPEZIALE” im September 2020**

...immer mittwochs und donnerstags – außer an Feiertagen-

**Gebratene Hähnchenbrust mit einer Rotwein-Perlzwiebeljus  
auf einem Kartoffel-Kürbisgemüse und Champignon-Speck Garnitur**

**und davor servieren wir Ihnen kostenlos ein Glas Vino Frizzante  
– Preis pro Person 14,90 Euro –**

Vorab servieren wir; ofenfrisches Baguette mit Kräuterquark im Weckglas

---

#### **VORSPEISEN & SUPPE**

Euro

**Kleiner bunter jahreszeitlicher Salatteller** mit Croutons  
und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing 6,50

**Ein knuspriger Reibekuchen** mit Bauernschmand  
und Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett 6,90

**Kürbis-Cremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kernöl **-vegi-** 6,90

„**Reibekuchen-Duett**“- Einen Reibekuchen mit Bauernschmand und  
westfälischem Schnippelschinken **und** einen mit Forellenfilet und Preiselbeeren-  
Sahne dazu ein kleines Salatbukett 10,90

**Linsen-Kürbis-Salat** mit Mango und gebratenen Riesengarnelen 10,90

---

#### **Unser neuer Wein: „Pulle Mosel“**

Vor vielen Jahren gab es in Bockhorst eine Gaststätte die im Volksmund  
den Namen „Pulle Mosel“ trug. Der damalige Gastwirt begrüßte seine ländlichen Gäste  
immer mit dem Spruch: „ Was willst du trinken, Pulle Mosel oder was?“  
Das haben wir zum Anlass genommen, unserem neuen Mosel-Riesling-Wein den Namen  
„Pulle Mosel“ zu geben und damit an diese nette Bockhorster Geschichte zu erinnern.

**0,2 l Gl. 5,50 Euro – 1,0 l Fl. 23,90 Euro**

#### **„EMILS TO GO“ gibt es weiterhin!!!**

**Nach telefonischer Bestellung können Sie diese Speisen  
alle auch verzehrfertig, während unserer Öffnungszeiten, bei uns abholen.**

---

| <b>HAUPTSPEISEN</b>  | Euro  |
|--|-------|
| <b>-Emils Salat Nizza-</b><br>Angemachter bunter jahreszeitlicher Salat mit Thunfisch, Ei,<br>Zwiebeln und Kapern  | 12,90 |
| <b>Holländische Matjesfilets nach Hausfrauenart</b> -mit einer Apfel-Zwiebel-Gurken-<br>Sahnesoße- dazu gebuttertes Pumpernickel, Salatbukett und Bratkartoffeln           | 15,50 |
| <b>Röst-Bratwürstl</b> mit einer Biersoße und Senf<br>dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln  | 15,90 |
| <b>Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller</b> mit Croutons und gerösteten Kernen<br>in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing  | 9,90  |
| nach Wunsch mit <b>gebratenen Rinderwürfeln</b>  | 15,90 |
| <b>Scheiben vom Hackbraten</b> mit einer Waldpilz-Rahmsoße<br>dazu Wirsinggemüse und Bratkartoffeln  | 16,90 |
| <b>„Halb und Halb“</b> -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze,<br>mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße<br>und Bratkartoffeln | 16,90 |
| <b>Gebratene Waldpilze</b> im Schnittlauchrahm<br>mit selbstgemachten Servierttenknödel und geriebenem Bergkäse <b>-vegi-</b>  | 16,90 |
| <b>Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben</b> , kalt<br>mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln  | 17,90 |
| <b>Schnitzel von der Hähnchenbrust</b> im Knuspermantel<br>mit einer Curry-Mango-Soße und Erbsen-Reis  | 17,90 |
| <b>Unser Klassiker ist wieder da:</b><br><b>Kross gebratene Spanferkelschulter</b> mit Biersoße<br>dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln   | 20,90 |
| <b>Gebratenes Filet vom Kabeljau</b> mit einer Senfsoße<br>dazu Wirsinggemüse und Rösti  | 23,90 |
| <b>Angus-Rumpsteak</b> (Rohgewicht 230 Gramm) mit Kräuterbutter<br>und einer Pfeffersoße dazu Bohnen im Speckmantel und Rösti  | 25,90 |

**Weißwein-Empfehlung:**  
2019 „**Grauburgunder**“ –trocken- Weingut Lergenmüller / Pfalz  
Leicht, fruchtig, frisch - ein schöner junger Sommerwein ohne viel Säure  
0,2 l Gl. 5,90 Euro – 0,75 l Fl. 23,50 Euro

Liebe Gäste, wenn Sie von **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne helfen wir Ihnen, auch zusammen mit den Köchen, bei der Speisenauswahl.  
Ebenfalls sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie **vegan** oder **vegetarisch** essen möchten  
und nichts Passendes finden- gerne stellen wir Ihnen auch **individuell** etwas zusammen  
Auch können Sie von allen Gerichten „**kleinere Portion**“ bestellen.

**„Bleiben Sie gesund“ ☺**