

Unsere Sonntagskarte am 27. September 2020

-Von 12.00 bis 15.00 und 17.30 bis 20.00 Uhr-

-Wir bitten um Beachtung und Einhaltung der Verhaltensregeln-

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„BOCKHORSTER SPRIZZ“

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

„HUGO“ Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Eis und Minze
oder „ALKOHOLFREIER HUGO“ mit alkoholfreiem Sekt jeweils 5,90 Euro

„Das heutige Emils Sonntags-Menü“

Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage

oder

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

Variation von gebratenen Fischen mit einer Weißwein-Limettensoße
auf einem Kürbis-Walnuss-Risotto

oder

Medaillons vom Jungschweinfilet mit einer Waldpilz-Rahmsoße
dazu Speckböhnchen und kleine Ackerkartoffeln von Tims Landbau

Pflaumenkompott mit Vanilleeis

oder

Tasse Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 26,90 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

Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage 6,90

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

Kleiner bunter Vorspeisen Teller a la Emils 10,90

Frische Nordseekrabben mit einer Cocktailsoße auf gebuttertem
Pumpnickel mit Gurkenscheiben und kleinem Salatbukett 10,90

„EMILS TO GO“ gibt es weiterhin!!!

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

HAUPTSPEISEN	Euro
-Emils Salat Nizza- Angemachter bunter jahreszeitlicher Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und Kapern	12,90
Holländische Matjesfilets nach Hausfrauenart -mit einer Apfel-Zwiebel-Gurken- Sahnesoße- dazu gebuttertes Pumpernickel, Salatbukett und Bratkartoffeln	15,50
Röst-Bratwürstl mit einer Biersoße und Senf dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln	15,90
Großer bunter jahreszeitlicher Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in einem Balsamicoessig-Senf-Dressing	9,90
nach Wunsch mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	15,90
Scheiben vom Hackbraten mit einer Waldpilz-Rahmsoße dazu Wirsinggemüse und Bratkartoffeln	16,90
„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze, mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße und Bratkartoffeln	16,90
Gebratene Waldpilze im Schnittlauchrahm mit selbstgemachten Servierttenknödel und geriebenem Bergkäse -vegi-	16,90
Feines Münsteraner Kalbsfleisch-Töttchen (Kalbsfleisch-Ragout) in einer leichten Senfsoße mit Möhrenstreifen und Kräuterkartoffeln	16,90
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben , kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln	17,90
Schnitzel von der Hähnchenbrust im Knuspermantel mit einer Curry-Mango-Soße und Erbsen-Reis	17,90
Medaillons vom Jungschweinfilet mit einer Waldpilz-Rahmsoße dazu Speckböhnchen und kleine Ackerkartoffeln von Tims Landbau	18,90
Unser Klassiker ist wieder da: Kross gebratene Spanferkelschulter mit Biersoße dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln	20,90
Variation von gebratenen Fischen mit einer Weißwein-Limettensoße auf einem Kürbis-Walnuss-Risotto	23,90
Angus-Rumpsteak (Rohgewicht 230 Gramm) mit Kräuterbutter 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.