

## EMILS SPEISE - & TO GO KARTE IM NOVEMBER 2022

### „VORAB-EMPFEHLUNGEN“

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

„Prosecco Kir“ Prosecco Spumante und Creme de Cassis 6,00 Euro

„Emils Aperitif“ Tonic Water, Emils Traditionswacholder, Zitrone und Eis 6,90 Euro

---

### “EMILS SPEZIALE“ im November 2022

...immer donnerstags – außer an Feiertagen-

**Filet vom Buntbarsch im Kräutermantel** mit einer Weißweinsosse  
dazu ein Apfel-Zwiebel-Curry-Gemüse und Kartoffelkrapfen

und vorab servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante  
– Preis pro Person 16,90 Euro -

Vorab servieren wir;

ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

### VORSPEISEN & SUPPE

**Euro**

**Kleiner gemischter Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem  
Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten 7,50

**Knuspriger Reibekuchen** mit Bauernschmand und  
Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett 7,90  
**mit zwei Reibekuchen** 10,90

**Erbsen-Minz-Cremesuppe** mit Croutons -vegetarisch- 7,90

**Gebackene Kürbis-Stückchen** mit angemachtem Linsensalat -vegetarisch- 10,90

**Rote Bete Carpaccio** mit Ziegenkäse und angemachtem Feldsalat -vegetarisch- 10,90

**Gebeizte Lachscheiben** mit einer Honigsenfsoße mit zwei Reibekuchen  
und einem kleinen Salatbukett 12,90

---

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 Bier-Empfehlung:

„Helles Paulaner“ vom Fass. Das helle ist süffig, mild-malzig mit einer leichten Süße.

Ein echter Bayer eben... :) 0,3 l Gl. 3,80 Euro und 0,5 l Gl. 6,00 Euro

Nachspeisen entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

## HAUPTSPEISEN

**Euro**

### **„WIRTSCHAUS SALATE“**

**Großer bunter Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten 10,90  
**oder** mit gebratenen **Hähnchenstreifen** und Kräuterquark 18,90  
**oder** mit gebratenen **Rinderwürfeln** und Kräuterbutter 20,90  
**oder** mit gebratenen **Zanderfilet** 20,90

**Selbstgemachte Spanferkel-Sülze** mit Remouladensoße, eingelegten Zwiebeln, Salatbukett und Bratkartoffeln 16,90

**Gebackener Camembert** mit Preiselbeeren und einem Kürbis-Walnuss-Risotto -vegetarisch- 17,90

**Nudel-Pfanne** mit Feigen, gerösteten Walnüssen, roter Babymangold und mildem Ziegenfrischkäse -vegetarisch- 17,90  
**nach Wunsch** mit gebratenem Hähnchenbrust-Filet 22,90

**Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben**, kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 19,90

**„Wirtshaus Krüstchen“** (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit einer Sauce Bernaise dazu herbstliches Gemüse und Pommes-Frites 19,90

**Geschmetzeltes vom Rind und Jungschwein** in einer Zwiebel-Senfsoße dazu Rosenkohl und Rösti 21,90

**Medaillons vom Jungschweinfilet** mit Jus dazu ein Apfel-Zwiebel-Curry-Gemüse und Rösti mit Kräuterquark 21,90

**Geschmorte Rinder-Roulade** mit einer Rotwein-Schmorsoße dazu Rotkohl und Klöße mit polnisch Butter 24,90

**Gebratenes Filet vom Zander** mit einer Kräutersoße auf einem Kürbis-Walnuss-Risotto 25,90

**Rumpsteak vom Angus-Roastbeef** mit Sauce Bernaise dazu buntes herbstliches Gemüse und Rösti 32,90

Unser Klassiker:

**Knusprige Martins-Ganskeule** mit einer Schmorsoße, Preiselbeer-Kompott Rotkohl, Butter-Rosenkohl und Klößen mit polnisch Butter 36,90

**An „St. Martin“, den 11.11. starten wir mit unserem traditionellen Martins-Gans-Essen**

*-Auf Vorbestellung- Ofenfrische Martins-Gans -Brust und Keule-*

*dazu eine Schmorsoße, Rotkohl, Butterrosenkohl,  
Klöße mit polnisch Butter und Preiselbeer-Kompott*

*Alle weiteren Infos hierzu und zu Aktuellem auf unserer Homepage: [www.emils-wirtshaus.de](http://www.emils-wirtshaus.de)*