

◆ Büffet

Emsländisch

am Tisch serviert:

- Rindfleischsuppe ^{2,7,a,c,f,g,i}
- Frische Salatplatte ^{g,i}

vom Buffet:

- Zwiebelfleisch ^{7,f,i}, Reis ^g
- Backschinken ^{3,i,j}, Kartoffelpüree ^g, Zwiebelringe
- Herrencreme ^{c,g}
- Rote Grütze mit Vanillesauce ^g **26,90 €**

Gut-Bürgerlich

am Tisch serviert:

- Einzelne Salatteller ^{8,g,i}

vom Buffet:

- Schweineschnitzel ^{a,c}, Zwiebelringe
- Medaillons ⁱ auf Pilzragout ^{g,i}
- Hähnchenbrustfilet ^{a,g,i} mit Kräuter-Käse ^g-Kruste
- Röstkartoffeln ^{3,11}, schwedische Ofenkartoffeln ^g
- Zucchini, Paprika, Champignons
- Emsbürener Pumpnickelspeise ^{a,e,f,g,h} **23,90 €**

Mediteran

am Tisch serviert:

- Auswahl von Antipasti an Blattsalat mit Balsamicodressing ^{g,j}

vom Buffet:

- Hähnchen ¹⁷-Saltimbocca ^{2,3,6} auf Tomatenragout ^l
- Gnocchi ^{a,c} und Rosmarinkartoffeln
- Tortellini mit Käsesauce ^{a,g}
- Lachslasagne ^{a,c} mit Spinat und Sprossen ^f
- Tomate-Mozzarella ^g
- Joghurt-Mascarponecreme ^g mit Himbeerspiegel ^g
- Tiramisu ^{18,a,c,g,h} **31,90 €**

◆ Imbiss

Kleine Schnittchen,
belegt mit Aufschnitt und Käse ^g **0,70 €/Stck.**

Kleinigkeiten

- Gefüllte Eier ^{6,a,c,i,j}
- Kleine Frikadellen ^{a,c,i,k}
- Käse ^g-/Mozzarella ^g-Spieße
- Schwarzbrotecken ^{a,g} **0,50 €/Stck.**

Appetithäppchen/Canapeés

- Hähnchenbrust ^{a,g,i}
- Medaillon ⁱ/Roastbeef
- Lachs ^d/Forelle ^d
- Käseauswahl ^g **0,80 €/Stck.**

Fingerfood

- **Käse ^g**
Gefüllte Kirschtomate ^g, Olive ^g, Paprika
- **Fisch ^d**
Lachsburger ^{a,d,g}, Makrelenhappen ^{d,j}
- **Fleisch**
Hackbällchen ^{a,c,i,k}-Spieße,
garnierte Medaillons ^{g,j}, Roastbeefröllchen ^g
- **Ei**
Gefüllte Eier ^{6,a,c,i,j}
(diverse Füllungen/Garnierungen) **0,90 €/Stck.**

◆ Genießer-Bufferet auf der Terrasse (nur in den Sommermonaten)

- Auswahl an Antipasti, Brot und Dip
- Gefüllte Taschen, Gyrossteak, Kachelfleisch, Hähnchenbrust und Bratwurst
- Frische Misch- & Gemüsesalate
- Eisauswahl
- Frischer Obstsalat **26,80 €**



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Nitrat
- 5 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 mit Phosphat
- 12 mit Süßungsmittel
- 13 mit Süßungsmitteln (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO2 angegeben)
- 14 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 15 enthält eine Phenylalaninquelle
- 16 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 17 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 18 koffeinhaltig
- 19 erhöhter Koffeingehalt mg/100 ml
- 20 chininhaltig
- 21 genetisch verändert

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch/Lactose
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid/Sulfit
- m Lupinen
- n Weichtiere

MENÜ- & BUFFET- ANGEBOTE AB 30 PERSONEN



Immer, wenn es etwas zu feiern gibt,
sind wir für Sie da!

Maria & Anne Evering GbR
Lange Straße 24 | D-48488 Emsbüren
Tel. 05903/93550-0 | www.landgasthof-evering.de

◆ Einfache Gerichte

Suppen

- Gulasch ^{2,12,a,i,j} / Gyros ^{2,12,a,i,j}
Käse-Porree ^{7,a,f,g} / Rindfleischsuppe ^{2,7,a,c,f,g,i} 5,60 €
- mit Brot ^a und Butter ^g 6,40 €
- Erbsensuppe ^{3,7,11,f,i}
mit zwei Heißwurstchen ^{2,6,i,j} 8,40 €

Hauptgerichte

- Schweineschnitzel ^{a,c} mit Champignons und Rahmsauce ^{a,g,i,l}, Zigeunersauce ^{a,f,g,i}, Röstkartoffeln ^{3,11} und Gemüsesalate ^{g,i} 14,80 €
- Grünkohleintopf ^{3,11,j} mit Kasseler, frischer Mettwurst und Räucherendchen ^{1,3,6,j} 13,50 €
- Backschinken ^{3,j,i}, Kartoffelpüree ^g mit Zwiebelringen, Weinsauerkraut ^{3,11,l} 14,50 €
- Rinderrouladen ^{2,12,j} mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl 14,80 €
- Zwiebelfleisch ^{7,f,i} mit Reis ^g, Salzkartoffeln und Gemüsesalate ^{g,i} 15,50 €
- Gyros, Tzatziki ^g, Fladenbrot ^{a,k}, Krautsalat 11,50 €
- Filettopf ^{g,l} mit Tomaten und Lauchzwiebeln, Ofenkartoffeln, Spätzle ^{a,c} und Blattsalat mit Balsamicodressing ^{8,j} 16,80 €
- Hirschragout ^{6,a,f,g,i,l} mit Spätzle ^{a,c}, Rotkraut 16,80 €

Dessert

- Herrencreme ^{a,c,e,f,g,h} 3,80 €
- Joghurt-Mascarponecreme ^g mit Himbeerspiegel ^g 4,20 €
- Zitronencreme ^g 3,80 €
- Philadelphiacreme ^{e,g,h} 3,80 €
- Panna Cotta ^g mit Himbeermark 4,50 €

◆ 3-Gang-Menü

Lecker

- Kraftbrühe ^{7,f,i} mit Kräutereierstich ^{c,g} (Suppentasse)
- Kopfsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing ^{g,i}
- Rheinischer Sauerbraten ^{2,12,j} mit Rosinen
- Flugentenbrust mit Pinienkernen
- Hähnchenbrustfilet ^{a,g,i} – natur –
- Salzkartoffeln, Kartoffelknödel ^{1,c}
- Apfelrotkraut, Rahm-Wirsinggemüse ^g
- Vanilleeis ^{1,g} mit Weinschaumsauce ^{c,l}
- Karamellcreme ^{a,c,f,g,h} 25,00 €

Vorzüglich

- Rindfleischsuppe ^{2,7,a,c,g,f,i} (Terrine)
- Rindsrouladen ^{2,12,j} „Hausfrauen Art“
- Medaillons ⁱ mit Champignons, Rahmsauce ^{a,g,f,i,l}
- Hähnchenschnitzel ^{7,a,g,i} – paniert – mit Früchten
- Salzkartoffeln, Krokette ^{14,c}
- Gemüsesalate ^{g,i}
- Marktgemüse ^g
- Eisvariation ^{1,g} mit heißen Schattenmorellen
- Herrencreme ^{a,c,f,g,h} 25,90 €

Exquisit

- Variation von Räucherfisch ^d und Serranoschinken ^{2,3,6} an Blattsalat mit Balsamicodressing ^{8,j} (einzelne Teller)
- Rehkeule ^{6,a,c,f,g,i} und Gänsebrust mit Pfifferlingen und Schmorapfel
- Knödel ^{1,c} und Rotkraut
- Zander & Lachs auf Porree-Möhren-Bett ^g, Limettensauce ^{a,g,l} und Salzkartoffeln
- Orangencreme ^{a,c,f,g,h} 33,50 €

◆ 4-Gang-Menü

Spezial

- Blattsalatteller mit Garnelen ^{8,d,i,j} (einzelne Teller)
- Klare Tomatensuppe ^{c,l} (Suppentasse)
- Wildschweinkeule ^{6,a,f,g,i,l} mit Pfifferlingen
- Medaillons ⁱ im Kräutermantel ^{3,11}
- Spätzle ^{a,c}, Knödel ^{1,c}, Krokette ^{14,c}
- Rotkohl, Schwarzwurzeln ^{a,g}
- Feldsalat ^{3,11}
- Variation von Mousse au chocolat ^{a,c,f,g,h}
- Vanilleeis ^{1,g} mit frischen Früchten 33,80 €

Klassik

- Emsbürener Hochzeitssuppe ^{2,7,a,c,f,g,i} (Terrine)
- Zwiebelfleisch ^{7,f,i}, Brühreis ^g, frische Gemüsesalate ^{g,i}
- Rinderrouladen ^{2,12,j} „Hausfrauen Art“
- Medaillons ⁱ, Champignons, Rahmsauce ^{a,g,i,l}
- Gratiniertes Hähnchenbrustfilet ^{a,g,i} mit Tomate-Mozzarella ^g
- Salzkartoffeln, Krokette ^{14,c}
- Gemüse der Saison ^g
- Herrencreme ^{a,c,f,g,h}
- Vanilleeis ^{1,g} mit Waldfrüchten 31,00 €

Premium

- Parmaschinken ^{2,3,6} an Melonenschiffchen (einzelne Teller)
- Klare Waldpilzsuppe ^{c,l} (Suppentasse)
- Schollenröllchen ^d auf Blattspinat ^g mit Limettensauce ^{a,g,l} (einzelne Teller)
- Hirschkeule ^{6,a,f,g,i,l} mit Preiselbeerbirne
- Schweinefilet ⁱ mit Pfifferlingen
- Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Krokette ^{14,c}
- Rosenkohl ^{3,11,g}, Böhnchen ^{3,11,g}, Mandel ^{g,h}-Brokkoli
- Feldsalat ^{3,11}, Kopfsalat ^{g,i}
- Welfencreme ^{c,l} 38,90 €

