

Emma's Speisekarte

Vorspeisen

Saccotini al Tartufo

gefüllte Nudeltaschen in cremiger weißer Trüffelbutter mit Norciatrüffel und frischen Parmesan

18€

Supreme Seafood Sampler

Mediterraner Oktopussalat, gebratene Jakobsmuschel und Black Tiger Garnele auf tomatisierter Meeresfrüchte Sauce mit Balsamico – Rote Beete Coulis

24€

Marinierter Büffelmozzarella

mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und 8-jähriger Aceto Balsamico di Modena

14€

Yellowfin Tuna Tatar

mit Tahiti Limette , Avocado und Sesam

18€

Gratinierter "Picandou" Ziegenkäse

Mit roter Beete, glasierten Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen und Wildkräutersalat

16€

Emma's Carpaccio vom Rinderfilet

mit gebratenen Waldpilzen, Parmesan, gerösteten Kürbiskernen und einem Salatbouquet

21€

Soup of the Day

Preis auf Anfrage

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen NUR tischweise ausstellen können!
Sollten Sie getrennte Rechnungen wünschen, geben Sie das bitte bei der Bestellung an.*

HAUPTSPEISEN

Catch of the Day

Fischempfehlung des Tages
Preis auf Anfrage

Tagliolini al Tartufo

Pasta in weißer Trüffelsauce mit Frühlingslauch, Parmesan und gehobelten Norciatrüffel
(schwarz) 26€
mit gegrillten Rinderfiletspitzen 36€

Trilogie vom Rinderfilet

Rinderfilet Tournados (ca.3 x 70Gramm) auf 3 verschiedenen Saucen –
Portweinjus , weiße Trüffelcremesauce, Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelpüree und Emma's Grillemüse
49€

Emma's Trüffelfilet

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffeltagliolini, schwarzen gehobelten Norciatrüffel und
kleinem Beilagensalat
180g 49€
300g 59€

Angry Surf & Turf

180 g Rinderfilet + 3 gebratene Black Tiger Riesengarnelen
59€

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl und Emma's Steaksauce

Ranch & Sea

180 g Rinderfilet + 250g halben Hummer in Limettenbutter
89€

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl und Emmas's Steaksauce

PRIME STEAKS

Unsere Hausspezialität

Chateaubriand vom australischen Jacks Creek

Kobe – Style Wagyu Rinderfilet

1 Person 200g 79€

2 Personen 400g 149€

mit Portweinjus, Grillgemüse und Trüffelpüree

New York Strip Sirloin Steak

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Der Klassiker – Rumpsteak mit dem typischen Fettrand

300g 49€

400g 59€

500g 69€

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl und Emma's Steaksauce

Ribeye Steak – Entrecote

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Das Steak der Kenner – vorderer Rückenbereich.

Das marmorierte Ribeye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

350g 59€

500g 79€

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl und Emma's Steaksauce

Filet Mignon – Tenderloin Steak

„Creekstone Farms“ US Prime

Die feine Fleischfaser des edelsten Stückes des Rindes, macht es zum zartesten Steak-Cut

Lady Cut 180g 49€

Barrel Cut 300g 59€

Lawyer's Cut 400g 79€

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl und Emma's Steaksauce

Unsere Steaks servieren wir in 5 Garstufen: „RARE“ – „MEDIUM RARE“ – „MEDIUM“ – „MEDIUM WELL“ – „WELL DONE“
Für „WELL DONE“ übernehmen wir keine Garantie

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffelpommes mit Sour Creme

Steakhausfries mit Kräutermayo

Kartoffelpüree

Emma's Trüffelkartoffelpüree (Aufpreis 6€)

Grillgemüse

Cremespinat

Schmorzwiebeln

Blumenkohl in Nußbutter & Brösel

Caesar Salat mit Parmesan – Anchovidressing

Kleiner Beilagensalat der Saison mit Balsamicodressing

Coleslaw – Weißkohl / Karottensalat

Gegrillte Edelpilze (Aufpreis 6€)

EXTRAS

Kräuterbutter 3€

Sour Cream 2€

Pfefferrahmsauce 3,50€

Trüffelcremesauce 4€

BBQ Sauce 3€

Emma's Jus 4€

Dessert

Emma's Creme Brulee

von der Tahiti Vanille mit Apfelkompott & Himbeersorbet

12€

Mousse & Souffle

von der dunklen Valrhona Schokolade mit frischen Beeren und Cassissauce

14€

Original dänisches Softeis

mit gesalzener Karamellsoße und Haselnuss - Krokant

10€

Digestif Empfehlung

Ziegler Brände

Ziegler Waldhimbeere	4cl 14€
Ziegler Mirabelle	4cl 14€
Ziegler Williams Birne	4cl 14€
Ziegler Wildkirsch Nr.1	4cl 24€

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen NUR tischweise ausstellen können!
Sollten Sie getrennte Rechnungen wünschen, geben Sie das bitte bei der Bestellung an.*

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“*