

# Emma's Speisekarte

## Vorspeisen

### **Saccotini al Tartufo**

gefüllte Nudeltaschen in cremiger weißer Trüffelbutter mit  
Norciatrüffel und frischen Parmesan

18€

### **Tatar vom Yellow Fin Tuna**

mit Limette, Avocado und gerösteten Sesam

19€

### **Marinierter Büffelmozzarella**

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

14€

### **Gratinierter "Picandou" Ziegenkäse**

mit rote Beete, glasierten Cassisfeigen, gerösteten Pinienkernen und Wildkräutersalat

16€

### **Gebackene Black Tiger Riesengarnelen im Pankomantel**

mit Mango – Gurkensalat und Safranmayonnaise

18€

### **Emma's Carpaccio vom Rinderfilet**

mit gebratenen Waldpilzen, Parmesan, gerösteten Kürbiskernen und einem Salatbouquet

21€

### **Hummerscremesuppe**

mit gebratener Jacobsmuschel

17€

## **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) 24€  
mit gegrillten Rinderfiletspitzen 32€

### **Trilogie vom Rinderfilet**

Rinderfilet Tournados ( ca.3 x 70Gramm ) auf 3 verschiedenen Saucen –  
Portweinjus , weiße Trüffelcremesauce, Pfefferrahmsauce  
mit Kartoffelpüree und sautierten Gemüse  
39€

### **Emma's Trüffelfilet**

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffeltagliolini, schwarzen gehobelten Norciatrüffel und  
kleinem Beilagensalat  
180g 45€  
300g 55€

### **Unsere Hausspezialität**

#### **Chateaubriand vom australischen Jacks Creek**

#### **Kobe – Style Wagyu Rinderfilet**

1 Person 200g 69€

2 Personen 400g 125€

Mit Portweinjus, Grillgemüse und Trüffelpüree

# PRIME STEAKS

## **New York Strip Sirloin Steak**

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Der Klassiker – Rumpsteak mit dem typischen Fettrand

300g 39€

400g 49€

500g 59€

## **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 49€

500g 69€

## **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 39€

Barrel Cut 300g 49€

Lawyer's Cut 400g 69€

## **Flanksteak**

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Seitliches, flaches Stück vom unteren Rippenbereich. Mager mit langer Fleischfaser.

Dadurch kräftiger Geschmack – Es wird tranchiert serviert

200g 33€

300g 44€

400g 55€

## **Flat Iron Steak**

„Creekstone Farms – US Prime“

Die Filets vom Schaufelstück. Herzhaft und zart – es wird tranchiert serviert.

200g 33€

300g 44€

400g 55€

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

# PRIME STEAKS

## Der Mixed Grill

150g Rinderfilet + 150g Flatiron

Die Zartheit des Filets mit dem herzhaften Geschmack des Flatironsteaks kombiniert

49€

## Angry Surf & Turf

180 g Rinderfilet + 3 gebratene Black Tiger Riesengarnelen

49€

Zu den Steaks servieren wir unsere selbstgemachte Steaksauce und 2 Beilagen Ihrer Wahl

## 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 / Kaottensalat

Gegrillte Edelpilze ( Aufpreis 6€ )

## EXTRAS

Kräuterbutter 2€

Sour Creme 2€

Pfefferrahmsauce 3€

Trüffelcremesauce 3€

BBQ Sauce 3€

# 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€

## Apple Crumble

mit warmen Butterstreuseln, glasierten Apfelspalten und Joghurteis

12€

# Digestif Empfehlung

## Ziegler Brände

<b>Ziegler Waldhimbeere</b>	4cl 14€
<b>Ziegler Mirabelle</b>	4cl 14€
<b>Ziegler Williams Birne</b>	4cl 14€
<b>Ziegler Wildkirsch Nr.1</b>	4cl 24€

*Bitte beachten Sie das 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.“*