



Silvester Gala Menü

18:30-23 Uhr

5 Gang / Weinbegleitung

€ 89 ohne Getränke / Inkl, 5x 01l Wein € 125

*Schloss Vaux Rose
Winzersekt – Eltville – Rheingau*

Amuse Bouche

*Gavi di Gavi – La Scolca Etichetta Nera
(Der berühmteste Gavi der Welt)– Piemont–Italien*

Vorspeisenvariation “Surf“

Tatar vom Gelbflossenthunfisch |

Gebratene Jakobsmuschel & Riesengarnele |

Alaska King Crab Legs |

Mango-Avocadosalat | Wildkräutersalat | Aioli



*Miraval Rose– Cotes de Provence von
Pitt & Jolie – Frankreich*

Consommé vom Ochenschwanz

Mit eigenem Ravioli | Gemüsejulienne | Sherry

*Torbreck – Woodcutter's Shiraz -
Barossa Valley - Australien*

Entrecote & Filet Mignon

USDA Prime Rinderfilet &
Tranchen vom Txogitxo Ribeye Steak aus
San Sebastian – Spanien

Ein Duett von Zwei der besten Steaks der Welt
Portweinjus | Grillgemüse | Gebratene Kräuterseitlinge |
Trüffelpüree

*Pavillon Royal Doux – Jurancon –
Edelsüsswein Südfrankreich*

Parfait & Souffle

Dreierlei Fruchtparfait – Schwarze Johannisbeere,
Himbeere und Zitrone | Souffle von der
Valhronaschokolade

Emma's Speisekarte

Vorspeisen

Saccotini al Tartufo

*Mit Trüffelricotta gefüllte Nudeltaschen
in cremiger Sauce, gehobelten
Norciatrüffel & Parmesansplitter*
€ 16

Marinierter Büffellmozzarella

*Mit Kirschtomaten, Olivenöl und Aceto
Balsamico*
€ 14

Little Caesar's Salad

*Romanasalat mit Parmesan-Anchovie
Dressing & Croutons*
€ 9

Supreme Seafood Sampler

*Mediterraner Oktopussalat
&
Gebratene Jakobsmuschel und Black
Tiger Garnele auf tomatisierter
Meeresfrüchte Sauce mit Balsamico-
Korianderessenz
&
Yellowfin Tuna Tatar mit Kürbiskernöl,
Avocadosalat und Sesam*
€ 21

Hausspezialität

Carpaccio vom „Australian Prime“ Rinderfilet

*mit gebratenen Waldpilzen, Parmesan, gerösteten Kürbiskernen
und Salatbuquet*
€ 19

Samtsuppe vom Kanadischen Hummer

mit gebratener Jakobsmuschel
€ 17

Püreesuppe vom Hokkaido Kürbis

mit hausgebeitzten Lachs und Mango auf Crostini
€ 13

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern

HAUPTSPEISEN

Angry Shrimps

*gebratene Black Tiger Riesengarnelen mit Angel Hair Pasta in
pikanter All'arrabiata Sauce*

€ 28

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. 3x 70 Gramm) auf 3 verschiedenen Saucen –

Portweinjus, weisse Trüffelcremesauce, Pfeffersauce

Mit Kartoffelpüree und Sautierten Gemüse

€ 39

Emma's Trüffelilet

*Gebratenes Rinderfilet mit Trüffeltagliolini schwarzen gehobelten Norciatrüffel und
kleinen Sommersalat*

200g € 42

300g € 54

Emma's Steaksalat

*Großer gemischter Salat mit Parmesan, gerösteten Kürbiskernen,
und gegrillten Rinderstreifen*

€ 25

Unsere Hausspezialität

Chateaubriand vom australischen Jacks Creek Prime Rinderfilet

1 Person 250g € 49

2 Personen 500g € 89

mit Portweinjus, Grillgemüse und Trüffelpüree

New York Strip Sirloin Steak

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Der Klassiker – Rumpsteak mit dem typischen Fettrand

300g 400g 500g

€ 38 € 48 € 58

Ribeye Steak – Entrecote

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Das Steak der Kenner –

Vorderer Rückenbereich. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das

Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

400g 600g

€ 48 € 66

Filet Mignon - Tenderloin Steak

„Aberdeen Black – Australien Prime“

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

200g 300g 400g

€ 39 € 49 € 68

Unser Steaks servieren wir in

5 Garstufen:

“Rare“

“Medium Rare“

“Medium“

“Medium Well“

“Well Done“

Für die Garstufe “Well Done“ übernehmen wir keine Garantie

Flanksteak

„Creekstone Farms“ US Prime
Seitliches, flaches Stück vom unteren Rippenbereich. Mager mit langer

Fleischfaser. Dadurch

kräftiger Geschmack - Es wird tranchiert serviert

200g 300g 400g

€ 32 € 42 € 52

Flat Iron Steak

„Creekstone Farms“ US Prime

Die Filets vom Schaufelstück.

Herzhaft und zart - Es wird

tranchiert serviert

200g 300g 400g

€ 32 € 42 € 52

Der Mixed Grill

150g Rinderfilet + 150g Flanksteak

Die Zartheit des Filets mit dem

kräftigen Geschmack des Flanksteaks kombiniert

€ 49

Surf & Turf

200g Rinderfilet mit 3 gebratenen

Black Tiger Riesengarnelen auf

Meeresfrüchtesalsa

€ 48

Zu den Steaks servieren wir unsere hausgemachte Steaksauce und 2 Beilagen Ihrer Wahl (Nächste Seite)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme
Emma's Steakhaus Fries mit Kräutermayo
Trüffelpüree (Aufpreis 6,-)

Emma's Grillgemüse
Caesar Salat mit Parmesan-Anchovidressing
Kleiner Herbstsalat mit Balsamicodressing
Cole Slaw - Weißkohl/Karottensalat
Cremespinat
Schmorzwiebeln
Gegrillte Edelpilze (Aufpreis 6,-)

Emma's Hausgemachte Extras

Kräuterbutter	€ 2
BBQ Sauce	€ 3
Pfefferrahmsauce	€ 3
Piri Piri Sauce	€ 3

Desserts

Mousse au Chocolat

von der Valrhona Schokolade mit
Beerenobst & Mangosorbet

11,-

Creme Brulée

von der Tahiti Vanille
Apfelkompott & Himbeersorbet

10,-

Marinierte Waldfrüchte

mit Joghurteis und Walnüssen

11,-