

Emma's Speisekarte

Prime Steaks

Vorspeisen

Marinierter Büffellmozzarella

Mit Kirschtomaten, Olivenöl,
Basilikumpesto und Aceto Balsamico Creme
€ 14

Saccotini al Tartufo

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

Karamellierter Ziegenkäse

Mit Rote Beete Salat, getrockneten Feigen,
Pistazienkernen und Wildkräutersalat
€ 15

Gebackene Riesengarnelen im Pankomantel

Mit Mango-Gurkensalat und Trüffelmayonnaise
€ 15

Yellowfin Tuna Tatar

Thunfischtatar mit Limette, Avocado und
gerösteten Sesam
€ 18

Hausspezialität

Carpaccio vom „Australian Prime“ Rinderfilet

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

Samtsuppe vom kanadischen Hummer

mit gebratener Jakobsmuschel
€ 17

New York Striploin Steak

„American Black Angus“
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

Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme
Emma's Steakhaus Fries mit Kräutermayo
Trüffelpüree (Aufpreis 6,-)
Coleslaw - Weißkohl/Karottensalat
Gegrillte Edelpilze (Aufpreis 5,-)

Flanksteak

„American Black Angus“
Seitliches, flaches Stück vom unteren
Rippenbereich. Mager mit langer
Fleischfaser. Dadurchkräftiger Geschmack -
Es wird tranchiert serviert
200g 300g 400g
€ 34 € 45 € 56

Der Mixed Grill

150g Rinderfilet + 150g Flanksteak
Die Zartheit des Filets mit dem kräftigen
Geschmack des Flanks kombiniert
€ 49

Surf & Turf

200g Rinderfilet mit 3 gebratenen
Black Tiger Riesengarnelen
auf Meeresfrüchtesauce
€ 49

Ranch & Sea

200g Rinderfilet mit Tranchen vom
Thunfisch auf Meeresfrüchtesauce
€ 52

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

Beilagen

Emma's Grillgemüse
Caesar Salat mit Parmesan-Anchovidressing
Kleiner Sommersalat mit Balsamicodressing
Blumenkohl in Nussbutter & Brösel
Cremespinat
Schmorzwiebeln

Extras:

Kräuterbutter €2 / Pfefferrahmsauce €3 / Trüffelcremesauce €3 / BBQ-Sauce €3

Hauptgänge

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 Trüffelfilet

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffeltagliolini
schwarzen gehobelten Norciatrüffel und
kleinen Sommersalat
200g € 42 300g € 54

Tagliolini al Tartufo

Pasta in weisser cremiger Trüffelsauce mit
Parmesan und gehobelten Norciatrüffel € 24
mit gegrillten Rinderfiletspitzen € 32

Emma's Steaksalat

Großer gemischter Salat mit Parmesan, gerösteten
Kürbiskernen und gegrillten Rinderfiletstreifen € 25

Catch of the Day

Fischempfehlung des Tages - Preis auf Anfrage

Zweierlei vom Angus

Geschmortes & Rosa gebratenes vom Black Angus
Mit Kürbispüree & Bohnengemüse
€ 32

Unsere Hausspezialität

Chateaubriand vom australischen Jacks Creek
Prime Rinderfilet für 2 Pers 500g € 89
mit Portwein-Jus, Grillgemüse und Trüffelpüree