

Emma's Speisekarte

Vorspeisen

Saccotini al Tartufo

*Gefüllte Pasta mit Trüffelcreme,
gehobelten Norciatrüffel & Parmesan*

€ 14

Sommerlicher Pflücksalat

*mit gebratenen Pfifferlingen &
Kräuterseitlingen mit leichter
Olivenöl-Vinaigrette, Sesam und
gerösteten Pinienkernen*

€ 13

Marinierter Büffellmozzarella

*Mit Basilikumpesto, Kirschtomaten,
Olivenöl und Aceto Balsamico*

€ 12

Supreme Seafood Sampler

*Mediterraner Oktopussalat
&*

*Gebratene Black Tiger Riesengarnele
und Jakobsmuschel auf tomatisierter
Meeresfrüchte Sauce mit Korianderpesto
&*

*Yellowfin Tuna Tatar mit Kürbiskernöl,
Avocadosalat und Sesam*

€ 19

Hausspezialität

Carpaccio vom „Australian Prime“ Rinderfilet

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

€ 17

Gazpacho Andaluz

*Kalte Tomatensuppe mit Gurke, Paprika, Knoblauch,
Weißbrot & Creme Fraiche*

€ 9,50

Samtsuppe vom Kanadischen Hummer

mit gebratener Jakobsmuschel

€ 14

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

HAUPTSPEISEN

Atlantik Seeteufel - Medaillons

*aus dem Ofen in Olivenöl, Zitrone & Oregano auf mediterranen Tomatenrisotto
und Brokkoli*
€ 29

Angry Shrimps

*gebratene Black Tiger Riesengarnelen mit Angel Hair Linguine in
pikanter All'arrabiata Sauce*
€ 25

Tagliolini al Tartufo

*Pasta in weisser Trüffelsauce mit Frühlingslauch, Parmesan und gehobelten
Norciatrüffel (schwarz) € 24
mit gegrillten Rinderfiletspitzen € 29*

Trilogie vom Rinderfilet

*Rinderfilet Tournados (ca. 3x 70 Gramm) auf 3 verschiedenen Saucen –
Portweinjus, weisse Trüffelcremesauce, Pfeffersauce
Mit Kartoffelpüree und Zuckerschotengemüse*
€ 36

Emma's Trüffelilet

*Gebratenes Rinderfilet mit Trüffeltagliolini schwarzen gehobelten Norciatrüffel und
kleinen Sommersalat*
200g € 39
300g € 52

Emma's Steaksalat

*Großer gemischter Salat mit Parmesan, gerösteten Kürbiskernen,
und gegrillten Rinderstreifen*
€ 23

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“

Das Steak mit dem Fettrand

300g 400g 500g

€ 35 € 45 € 55

Ribeye Steak – Entrecote

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Das Steak mit dem Fettauge

400g 600g

€ 44 € 64

Filet Mignon - Tenderloin Steak

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Das zarteste

200g 300g 400g

€ 36 € 49 € 62

Mixed Grill

200g Filet + 150g Flanksteak

€ 49

Surf & Turf

200g Filet mit 3 gebratenen Black

Tiger Riesengarnelen

€ 45

Zu unseren Steaks servieren wir
eine Sauce: Emma's Steak-Jus und
2 Beilagen Ihrer Wahl
(Nächste Seite)

Flat Iron Steak

„Creekstone Farms“ US Prime

Zart & Herzhaft

200g 300g 400g

€ 30 € 39 € 48

Flanksteak

„Creekstone Farms“ US Prime

Dickere Fleischfaser =

kräftiger Geschmack

200g 300g 400g

€ 30 € 39 € 49

Ranch & Sea

200g Filet mit 100g gebratenen

Thunfisch im Sesammantel

€ 48

Unser Steaks servieren wir in
5 Garstufen:

“Rare“

“Medium Rare“

“Medium“

“Medium Well“

“Well Done“

Für die Garstufe “Well Done“ übernehmen
wir keine Garantie

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffelpommes
Emma's Steakhaus Fries
Trüffelpüree (Aufpreis 6,-)

Emma's Grillgemüse
Caesar Salat mit Parmesan-Anchovidressing
Kleiner Sommersalat mit Balsamicodressing
Gegrillte Edelpilze (Aufpreis 4,-)
Cremespinat

Emma's Extras

Kräuterbutter	€ 2
BBQ Sauce	€ 3
Pfefferrahmsauce	€ 3
Schmorzwiebeln	€ 4

Desserts

Mousse au Chocolat

von der Valrhona Schokolade mit
Kürbiskernpraline, Orangenfilets & frischen Walbeeren

11,-

Creme Brulée

von der Tahiti Vanille
Apfelkompott & Mangosorbet

10,-

Marinierte Waldfrüchte

mit Zitronensorbet und Minze

10,-