

# Emma's Speisekarte

## Vorspeisen

### **Saccotini al Tartufo**

*Mit Steinpilzen gefüllte Nudeltaschen in  
Trüffelcreme Sauce, gehobelten  
Norciatrüffel & Parmesan*

€ 16

### **Marinierter Büffellmozzarella**

*Mit Kirschtomaten, Olivenöl und Aceto  
Balsamico*

€ 14

### **Little Caesar's Salad**

*Romanasalat mit Parmesan-Anchovie  
Dressing & Croutons*

€ 8,50

### **Supreme Seafood Sampler**

*Mediterraner Oktopussalat  
&*

*Jakobsmuscheln auf tomatisierter  
Meeresfrüchte Sauce mit Korianderpesto  
&*

*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 hausgebeizten 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 Zuckerschotengemüse*

€ 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

### **Surf & Turf**

200g Rinderfilet mit 3 gebratenen Black Tiger Riesengarnelen auf Meeresfrüchtesalsa

€ 46

### **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

### **Der Mixed Grill**

150g Rinderfilet + 150g Flanksteak

*Die Zartheit des Filets mit dem kräftigen Geschmack des Flanksteaks kombiniert*

€ 49

Unser Steaks servieren wir in 5 Garstufen:

“Rare“

“Medium Rare“

“Medium“

“Medium Well“

“Well Done“

Für die Garstufe “Well Done“ übernehmen wir keine Garantie

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,-