

Emma's Speisekarte

Vorspeisen

Saccotini al Tartufo

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

Marinierter Büffellmozzarella

*Mit Kirschtomaten, Olivenöl,
Basilikumpesto und
Aceto Balsamico Creme*
€ 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-Rote
Beete Coulis
&
Yellowfin Tuna Tatar mit Limette,
Avocado 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

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 Rinderfiletspitzen

€ 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

Australian Wagyu F1 - AUS Kobe
Seitliches, flaches Stück vom unteren

Rippenbereich. Mager mit langer Fleischfaser. Dadurch

kräftiger Geschmack - Es wird tranchiert serviert

200g 300g 400g

€ 39 € 52 € 66

Flat Iron Steak

„Creekstone Farms“ US Prime

Die Filets vom Schaufelstück.

Herzhaft und zart - Es wird tranchiert serviert

200g 300g 400g

€ 33 € 44 € 55

Der Mixed Grill

150g Rinderfilet + 150g Flatiron

Die Zartheit des Filets mit dem herzhaften Geschmack des

Flatironsteaks 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 Wintersalat mit Balsamicodressing
Blumenkohl in Nussbutter & Brösel
Coleslaw - Weißkohl/Karottensalat
Cremespinat
Schmorzwiebeln
Gegrillte Edelpilze (Aufpreis 5,-)

Emma's Hausgemachte Extras

Kräuterbutter	€ 2
Steaksauce - Jus	€ 3
Pfefferrahmsauce	€ 3
Trüffelcremesauce	€ 3
Piri Piri Sauce	€ 2
BBQ Dip	€ 2

Desserts

Emma's Variation

Weisses Mousse mit gerösteter Mohnsaat
&
Kokos-Kirsch-Küchlein
&
Walnusseis
12,-

Crème Brûlée

von der Tahiti Vanille
mit Apfelkompott & Himbeersorbet
10,-

Dunkles Mousse au Chocolat

von der Valrhona Schokolade mit
Mangosorbet & Waldbeeren Coulis
11,-