

Emma's Speisekarte

Vorspeisen

Saccotini al Tartufo

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

€ 16

Marinierter Büffellmozzarella

*Mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und
8-jähriger Aceto Balsamico di Modena*

€ 14

Karamellisierter Ziegenkäse

*mit sautierten grünen Spargel,
Erdbeeren, Pistazienkernen und
Wildkräutersalat*

€ 16

Gebackene Black Tiger

Riesengarnelen

im Pankomantel

*Mit Mango-Gurkensalat und
Safranmayonnaise*

€ 17

Yellowfin Tuna Tatar

*Thunfischtatar mit Limette, Avocado
und gerösteten Sesam*

€ 19

Hausspezialität

Carpaccio vom „Australian Prime“ Rinderfilet

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

€ 19

Gazpacho

mit lauwarmen mediterranen Oktopussalat

€ 12

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

HAUPTSPEISEN

Catch of the Day

Fischempfehlung des Tages

Preis auf Anfrage

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, Pfefferrahmsauce

Mit Kartoffelpüree und Sautierten Gemüse

€ 39

Emma's Trüffelilet

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

200g € 42

300g € 54

Unsere Hausspezialität

Chateaubriand vom australischen Jacks Creek

Kobe-Style Wagyu Rinderfilet

1 Person 200g € 69

2 Personen 400g € 125

mit Portweinjus, Grillgemüse und Trüffelpüree

Prime Steaks

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.

350g 500g

€ 49 € 69

Filet Mignon - Tenderloin Steak

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Die feine Fleischfaser, des edelsten

Stückes des Rindes, macht es zum

zartesten Steak-Cut

Lady Cut 180g Barrel Cut 300g

€ 39

€ 49

Lawer's Cut 400g

€ 69

Unser Steaks servieren wir in

5 Garstufen:

“Rare“

“Medium Rare“

“Medium“

“Medium Well“

“Well Done“

Flanksteak

„Aberdeen Black – Australien Prime“

Seitliches, flaches Stück vom unteren

Rippenbereich. Mager mit langer

Fleischfaser. Dadurch

kräftiger Geschmack -

Es wird tranchiert serviert

200g 300g 400g

€ 33 € 44 € 55

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 & 2 gebratene

Black Tiger Riesengarnelen mit

Limetten-Kräutermayo

€ 49

Zu den Steaks servieren wir unsere hausgemachte Steaksauce und

2 Beilagen Ihrer Wahl

(Nächste Seite)

Für die Garstufe “Well Done“ übernehmen wir keine Garantie

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 – Demi Glace	€ 3
Pfefferrahmsauce	€ 3
Trüffelcremesauce	€ 3
BBQ Sauce	€ 3

Desserts

Crème Brûlée

von der Tahiti Vanille
mit Apfelkompott & Himbeersorbet
11,-

Mousse au chocolat Rosé & Blanc

von der Valrhona Schokolade
mit Beeren & marinierter Birne
12,-

Digestif-Empfehlungen

Ziegler Brände

Waldhimbeere, Mirabelle, Williams Birne

2cl 7,-

Nr.1 Wildkirsch

2cl 12,-

Prinz alte Haselnuss

2cl 6,-

Bowmore 15y

Islay Single Malt Whisky

Sherry Finished

4cl 14,-

Grappa Marcati Riserva

4cl 8,-

Pyrat XO Reserve Rum

4cl 12,-

Ramazotti mit Eis & Zitrone

4cl 8,-

Baileys mit Eis

4cl 8,-