

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, glasierten
Erdbeeren, Pistazienkernen, gerösteten
Pinienkernen 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

Hauspezialität

Carpaccio vom „Australian Prime“ Rinderfilet

*mit gebratenen Waldpilzen, Parmesan, gerösteten Kürbiskernen
und Salatbouquet*
€ 19

Gazpacho

mit mediterranen Meeresfrüchtesalat
€ 12

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

Bitte beachten Sie, dass wir aus kassentechnischen Gründen Rechnungen nur Tischweise ausstellen können. Sollten Sie getrennte Rechnungen wünschen, geben Sie das bitte bei der Reservierung der Bestellung an.

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
180g € 45
300g € 55*

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

€ 39 € 49 € 59

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

„Creekstone Farms“ US 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

Angry Surf & Turf

180g Rinderfilet & 3 gebratene

All'Arrabiata Black Tiger

Riesengarnelen

€ 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
Steakhaus Fries mit Kräutermayo
Kartoffelpüree
Trüffel-Kartoffelpüree (Aufpreis 6,-)

Grillgemüse
Caesar Salat mit Parmesan-Anchovidressing
Kleiner Sommersalat mit Balsamicodressing
Blumenkohl in Nussbutter & Brösel
Coleslaw - Weißkohl/Karottensalat
Cremespinat
Schmorzwiebeln
Gegrillte Edelpilze (Aufpreis 4,-)

Extras

Kräuterbutter	€ 2
Sour Creme	€ 2
Pfefferrahmsauce	€ 3
Trüffelcremesauce	€ 3
BBQ Sauce	€ 3

Bitte beachten Sie, dass wir aus kassentechnischen Gründen Rechnungen nur Tischweise ausstellen können. Sollten Sie getrennte Rechnungen wünschen, geben Sie das bitte bei der Bestellung an.

Desserts

Crème Brûlée

von der Tahiti Vanille
mit Apfelkompott & Himbeersorbet
11,-

Mousse au Chocolat Dunkel & Weiss

von der Valrhona Schokolade
mit frischen Beeren und Cassissauce
12,-

Blanchierte Birne

in Rotwein mit
karamelierten Walnüssen
& Joghurteis
11,-

Digestif-Empfehlungen

Ziegler Brände

Waldhimbeere, Mirabelle, Williams Birne
2cl 7,-

Nr.1 Wildkirsch
2cl 12,-

Prinz Brände

alte Haselnuss
4cl 8,-

Taylors 10y

Tawny Portwein
5cl 12,-

Grappa di Merlot - Nonino

4cl 8,-

Glenmorangie 10y

Highland Single Malt Whiskey
4cl 10,-

Ramazotti mit Eis & Zitrone

4cl 6,-

Woodford Reserve

Kentucky Straight Bourbon
4cl 12,-