



EMMA

DINNER & DRINKS

Voorgerechten

Starters

Oesters – fine de Claire – sjalot – framboosazijn – 3 stuks <i>Oysters</i> – fine de Claire – shallots – raspberry vinegar – 3 pcs	9.75
Tagliata – ossenhaas – rucola – balsamico – parmezaanse kaas <i>Tagliata</i> – tenderloin – rocket lettuce – balsamico – parmesan	13.50
Pulled Pork – tortilla – zwarte bonen – hoisin <i>Pulled Pork</i> – tortilla – black beans – hoisin	10.50
Kroketjes – oude Stolwijker – sriracha mayonaise – jalapeño pepers <i>Croquette</i> – old Stolwijker cheese – sriracha mayonnaise – jalapeño peppers	8.50
Tonijn – rouleau – Hollandse garnalen – wasabi mayonaise <i>Tuna</i> – rouleau – Dutch shrimps – wasabi mayonnaise	12.75
Bouillabaisse – diverse vissoorten – rouille – croutons – parmezaanse kaas <i>Bouillabaisse</i> – several fishes – rouille – bread crostini – parmesan	9.50
Gravad Lachs – brioche – kropsla – limoncello gelei <i>Salmon</i> – marinated – brioche – butterhead lettuce – limoncello jelly	12.00
Entree EMMA – proeverij van koude en warme gerechten van de chef (min. 2 pers.) <i>Appetizer EMMA</i> – tasting of cold and hot dishes from the chef (min. 2 persons)	13.50 p.p.

Hoofdgerechten

Main Courses

Kabeljauw – filet – serrano poeder – zolderspek beurre blanc <i>Cod</i> – fillet – serrano powder – bacon sauce	19.75
Tante Door kip – filet – sous vide – romige knoflooksaus <i>Aunt Door chicken</i> – fillet – sous vide – creamy garlic sauce	18.25
Zalm – filet – bimi – furikake – soja beurre blanc <i>Salmon</i> – fillet – baby broccoli – furikake – soy sauce	18.50

Kalfssucade – rode kool – aardappelkaantjes	18.00
<i>Veal – stewed – red cabbage – potato crisps</i>	
Gebakken eendenlever supplement (<i>Supplement sauteed duck liver</i>)	7.50
Zwaardvis – gegrild – gerookte tomaat – citroen gel – gefrituurde kappertjes	19.50
<i>Swordfish – grilled – smoked tomato – lemon jelly – fried capers</i>	
Tournedos – ossenhaas – truffelrisotto – jus	27.50
<i>Tournedos – tenderloin – truffle risotto – gravy</i>	
Groene kokos curry – groente – basmati – klapper	Vegetarisch (<i>vega</i>) 16.50
<i>Green coconut curry – vegetable – basmati rice – crispy coconut</i>	Kip (<i>chicken</i>) 19.75
	Gamba (<i>prawn</i>) 21.00

Nagerechten

Zoet – verschillende soorten zoetigheden	9.00
<i>Sweets – all kinds of little sweet desserts</i>	
Scroppino – citroensorbet – prosecco – vodka	6.50
<i>Scroppino – lemon sorbet – prosecco – vodka</i>	
Kaas – Peter & Charlot – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote	11.50
<i>Cheese – Peter & Charlot – 4 types – bread – fig compote</i>	

Dessertwijn

Muller Moscatel Anejo (Tarragona, Spanje)	6.50
Nespoli Teluccio (Emilia Romagna, Italië)	6.50
Pedro Ximenez (Jerez de la Frontera, Spanje)	5.00

Port

Rode / Witte port	4.50
10 jaar oude port	7.50

Limoncello

Homemade Limoncello with love from EMMA	5.75
(Homemade original met citroen uit Sorrento, Amalfi, Italië of vraag naar Bart's special)	
Proeverij van 3 smaken homemade Limoncello	7.50
<i>Tasting of 3 flavours homemade Limoncello</i>	

Koffie's

Irish Coffee – koffie met Irish whiskey	7.50
French Coffee – koffie met Grand Marnier	7.50
Italian Coffee – koffie met Amaretto	7.50
Spanish Coffee – koffie met Tia Maria	7.50