



EMMA

D I N N E R & D R I N K S

Voorgerechten

Starters

Brood – boter – dip <i>Bread</i> – butter – spread	3.50
Oester – Fine de Claire – sjalot – framboos azijn <i>Oyster</i> – Fine de Claire – shallots – raspberry vinegar (3.00 a piece)	3.00 p. st.
Burrata – tartaar pommodori – basilicumschuim – gedroogde olijf <i>Burrata</i> – tartare tomato – basil foam – dried olives	9.25
Rossini 2.0 – salade – ossenhaas – eendenlever – truffel vinaigrette <i>Rossini 2.0</i> – salad – tenderloin – duck liver – truffle vinaigrette	12.00
Gravad lachs – gemarineerde zalm – spiegeleitje – brioche – kaviaar <i>Gravad Lachs</i> – marinated salmon – sunny side up – brioche – caviar	11.50
Bouillabaisse – diverse vissoorten – rouille – croutons – parmezaanse kaas <i>Bouillabaisse</i> – several fishes – rouille – bread crostini – parmesan cheese	9.50
Bitterbal – draadjesvlees – aardappelsalade – mosterd mayonaise – peterselie <i>Bitterbal</i> – deep fried – stewed beef – potato salad – mustard mayonnaise – parsley	8.00
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 pp

Hoofdgerechten

Main Courses

Zeewolf – filet – Hollandse garnalen – citroenboter – bospeen crème <i>Catfish</i> – fillet – Dutch prawns – lemon butter – baby carrots crème	18.75
Tante Door kip – filet – groente quiche – peulvruchten – jus <i>Aunt Door chicken</i> – fillet – vegetable flan – legume – gravy	18.00

Chateaubriand – ossenhaas – filet – stroganoffsaus– vanaf 2 personen 24.50 p.p.
Chateaubriand – tenderloin – fillet – stroganoff sauce – from 2 persons

Kalfsborst – gebraseerd – truffel risotto – rucola – thijm 19.75
Breast of veal – slowly cooked – truffle risotto – rocket salad – thyme

Sliptong – gebakken – beurre noisette – groene asperge 19.50
Baby sole – fried – beurre noisette – green asparagus

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

Desserts

Zoet – verschillende soorten zoetigheden 9.00
Sweets – all kinds of little sweet desserts

Kaas – Peter den Elzen – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote 11.50
Cheese – Peter den Elzen – 4 types – bread – fig compote

Dessertwijn

Dessert wine

Muller Moscatel Anejo (Tarragona, Spanje) 6.50

Nespoli Teluccio (Emilia Romagna, Italië) 6.50

Pedro Ximenez (Jerez de la Frontera, Spanje) 5.00

Koffie's

Coffee'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

Limoncello

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