



EMMA

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

Voorgerechten

Starters

Brood – boter – dip <i>Bread</i> – butter – spread	3.75
Gamba's – 'sizzling hot' – rode pepers – room – lente ui <i>Prawns</i> – 'sizzling hot' – red peppers – cream – spring onions	10.50
Rossini 2.0 – salade – ossenhaas – eendenlever – truffel vinaigrette <i>Rossini 2.0</i> – salad – tenderloin – duck liver – truffle vinaigrette	12.75
Bitterballen – oesterzwammen – ras el hanout mayonaise – knolselderij <i>Bitterballen</i> – oyster mushroom – ras el hanout mayonnaise – celeriac	8.25
Tonijn – carpaccio – tortilla – wasabi – gember <i>Tuna</i> – thin sliced – tortilla – wasabi – ginger	12.00
Bouillabaisse – diverse vissoorten – rouille – croûtons – parmezaan <i>Bouillabaisse</i> – several fishes – rouille – bread crostini – parmesan	9.50
Soto Ayam – kip – noedels – gekookt ei <i>Soto Ayam</i> – chicken – noodles – boiled egg	8.50
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

Rode Poon – filet – wortelcrème – kaviaar – garnalen bitterbal <i>Red gurnard</i> – fillet – carrot cream – caviar – prawn bitterbal	19.00
Tante Door kip – filet – sous vide – romige knoflooksaus <i>Aunt Door chicken</i> – fillet – sous vide – creamy garlic sauce	18.00
Tournedos – ossenhaas – truffelrisotto – jus <i>Tournedos</i> – tenderloin – truffle risotto – gravy	26.00

Zalm – filet – rivierkreeft – saffraan beurre blanc – groene asperge <i>Salmon</i> – <i>fillet</i> – <i>crayfish</i> – <i>saffron sauce</i> – <i>green asparagus</i>	18.00
--	-------

Vongole – spaghetti – spaanse peper – knoflook – kruiden – parmezaanse kaas <i>Vongole</i> – <i>spaghetti</i> – <i>red pepper</i> – <i>garlic</i> – <i>herbs</i> – <i>parmesan cheese</i>	18.00
---	-------

Kalfszijlende – gegrild – kruidenkorst – pommes fondant <i>Veal</i> – <i>sirloin</i> – <i>grilled</i> – <i>crispy crust</i> – <i>pommes fondant</i>	19.50
---	-------

Groene kokos curry – groente – basmati – klapper <i>Green coconut curry</i> – <i>vegetable</i> – <i>basmati rice</i> – <i>crispy coconut</i>	Vegetarisch (<i>vega</i>) 16.50
	Kip (<i>chicken</i>) 19.75
	Gamba (<i>prawn</i>) 21.00

Nagerechten

Zoet – verschillende soorten zoetigheden <i>Sweets</i> – <i>all kinds of little sweet desserts</i>	9.00
--	------

Scroppino – citroensorbet – prosecco – vodka <i>Scroppino</i> – <i>lemon sorbet</i> – <i>prosecco</i> – <i>vodka</i>	6.50
--	------

Kaas – Peter den Elzen – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote <i>Cheese</i> – <i>Peter den Elzen</i> – <i>4 types</i> – <i>bread</i> – <i>fig compote</i>	11.50
---	-------

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 (Homemade original met citroen uit Sorrento, Amalfi, Italië of vraag naar Bart's special)	5.75
---	------

Proeverij van 3 smaken homemade Limoncello <i>Tasting of 3 flavours homemade Limoncello</i>	7.50
---	------

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