



EMMA

DINNER & DRINKS

Voorgerechten

Starters

Brood – gezouten boter – dip <i>Bread</i> – salted butter – spread	2.50
Wildkroketjes – roodlof – zuurkool – mosterd mayonaise <i>Game Croquette</i> – red chicory – sauerkraut – mustard mayonnaise	13.50
Burrata – mozzarella – tomaten salsa – basilicum – crostini <i>Burrata</i> – creamy mozzarella – tomato salsa – basil – bread croutons	12.00
Tonijn Carpaccio – wasabi mayonaise – wakame – gefrituurde glasnoedels <i>Tuna Carpaccio</i> – wasabi mayonnaise – marinated seaweed – deep fried noodles	13.00
Thom ka kai – kokossoep – kip – rode peper – citroengras <i>Thom ka kai</i> – coconut soup – chicken – red pepper – lemongrass	7.75
Pompoensoep – gamba – room – bosui <i>Pumpkin Soup</i> – tiger prawns – cream – spring onions	8.25
Paling / Zalm – Eveleens – gerookt – brioche – little gems (Supplement 10 gr. Beari kaviaar 30.00) <i>Eel / Salmon</i> – Eveleens – smoked – brioche – little gems (Supplement 10 gr. Beari caviar 30.00)	15.75
Entree EMMA – koude en warme gerechtjes van de chef (min. 2 personen) <i>Appetizer EMMA</i> – cold and hot dishes from the chef (min. 2 persons)	13.50 pp

Hoofdgerechten

Main Courses

Fazant – filet – wintergroente – cranberry's <i>Pheasant</i> – fillet – winter vegetables – cranberries	19.75
Wildzwijnfilet – wildstoof – bospaddestoelen – oudewijvenkoek <i>Wild Pig</i> – gamestew – forest mushrooms – gingerbread	19.00

Zalm – filet – saffraansaus – rivierkreeftjes <i>Salmon</i> – fillet – saffron sauce – crayfish	18.50
Tournedos – ossenhaas – filet – risotto – truffel <i>Tournedos</i> – tenderloin – fillet – risotto – truffle	24.50
Skrei – winterkabeljauw – bospeen – rode bieten vinaigrette <i>Skrei</i> – wintercod – baby carrots – beetroot vinaigrette	19.50
Portobello – vega – couscous – gegrilde courgette – gepofte cherry's <i>Portobello</i> – vegetarian – couscous – grilled zucchini – puffed cherry tomato	18.00
Hoofd EMMA – selectie van de chef (min. 2 personen) <i>Main EMMA</i> – chef's choice (min. 2 persons)	23.50 pp
Nagerechten <i>Desserts</i>	
Zoet – verschillende soorten zoetigheden <i>Sweets</i> – all kinds of little sweet desserts	9.00
Kaas – Peter den Elzen – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote <i>Cheese</i> – Peter den Elzen – 4 types – bread – fig compote	11.50
Dessertwijn <i>Dessert wine</i>	
Oupa wijn – Zuid-Afrika (rood)	5.00
Ouma wijn – Zuid-Afrika (wit)	5.00
Pedro Ximenez – El Candado	5.00
Koffie's <i>Coffee's</i>	
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