



EMMA

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

Voorgerechten

Starters

Brood – gezouten boter – dip <i>Bread</i> – salted butter – spread	2.50
Zwitserse kaasfondue – brood – zuur – groente – tomaat <i>Swiss cheese fondue</i> – bread – pickles – vegetable – tomato	14.50
Garnalen kroketjes – rivierkreeft – kropsla – saffraan mayonaise <i>Shrimp croquettes</i> – crayfish – butterhead lettuce – saffron mayonnaise	11.50
Fine de Claire – oesters – framboosazijn – sjalotjes – citroen – 6 stuks <i>Fine de Claire</i> – oyster – raspberry vinegar – shallots – lemon – 6 pcs	17.00
Runder carpaccio 2018 – cipriani – worcestersaus – rucola – parmezaanse kaas <i>Beef carpaccio 2018</i> – cipriani – worcester sauce – rocket lettuce – parmesan cheese	10.75
Thom ka kai – kokossoep – kip – rode peper – citroengras <i>Thom ka kai</i> – coconut soup – chicken – red pepper – lemongrass	7.75
Rode bietensalade – feta – olijf – tomatensalsa – crostini <i>Beetroot salad</i> – feta – olives – tomato salsa – bread croutons	10.00
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

Coq au Vin – kipdrumsticks – rode wijn – Grootmoederswijze – krieltjes <i>Coq au Vin</i> – chicken legs – red wine – grandmothers way – potato	17.50
Kalfshaas – brochette – groene groente – gepofte knoflookjus <i>Veal tenderloin</i> – skewer – green vegetables – puffed garlic gravy	19.50
Tonijn – gegrild – zoet zure groente – teriyaki – noedels <i>Tuna</i> – grilled – sweet and sour vegetables – teriyaki sauce – noodles	19.75

Ravioli – bospaddestoelen – room – truffel – cherry tomaatjes <i>Ravioli – forest mushrooms – cream – truffles – cherry tomato</i>	18.00
Tournedos – ossenhaas – filet – risotto – truffel <i>Tournedos – tenderloin – fillet – risotto – truffle</i>	24.50
Zeewolf – filet – gebakken – lauw warm gerookte zalm – kreeftensaus <i>Catfish – fillet – fried – lukewarm smoked salmon – lobster sauce</i>	19.50
Hoofd EMMA – selectie van de chef (min. 2 personen) <i>Main EMMA – chef's choice (min. 2 persons)</i>	23.50 pp

Nagerechten

Desserts

Zoet – verschillende soorten zoetigheden <i>Sweets – all kinds of little sweet desserts</i>	9.00
Kaas – Peter den Elzen – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote <i>Cheese – Peter den Elzen – 4 types – bread – fig compote</i>	11.50

Dessertwijn

Dessert wine

Oupa wijn – Zuid-Afrika (rood)	5.00
Ouma wijn – Zuid-Afrika (wit)	5.00
Pedro Ximenez – El Candado	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