



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

EMMA

Welkom bij **EMMA | dinner & drinks!**

Wij vinden het erg leuk dat je vanavond komt genieten van gastronomie & gastvrijheid.
Ons team werkt met passie en plezier; dat zie je, ruik je en proef je.
Alle zintuigen worden aangenaam geprikkeld.

De gerechten zijn herkenbaar, vers, duurzaam, biologisch verantwoord en vooral...lekker!
Natuurlijk houden wij graag rekening met dieetwensen en speciale voorkeuren.

Is het lastig om zelf een keuze te maken uit de à la carte gerechten?
Laat je dan verrassen door de Chef!
Hij bereidt een menu van 3-gangen voor € 39.50 en 4-gangen voor € 45.00
(Alleen per tafel te bestellen)

De verschillende smaken komen nog beter tot hun recht met een wijnarrangement:
3 glazen voor € 18.75 en 4 glazen voor € 25.00

BOB wijnarrangement (bij iedere gang een half glas):
3 glazen voor € 9.50 en 4 glazen voor € 12.50

Enjoy @ EMMA | dinner & drinks



DINER & DRINKS

EMMA

Voorgerechten

Starters

Brood - boter - dip <i>Bread</i> - butter - spread	4.50
Salade Caesar - little gem - krokante kip - ansjovis - Grana Padano <i>Salad Caesar</i> - little gem - crispy chicken - anchovies - Grana Padano	12.50
Couscous - feta - olijven - watermeloen <i>Couscous</i> - feta - olives - watermelon	12.50
Steak tartaar - truffel - tomaat - oude kaas - kappertjes <i>Steak tartare</i> - truffle - tomato - old cheese - capers	13.50
Gerookte zalm - paling - hangop - komkommer <i>Smoked salmon</i> - eel - strained yoghurt - cucumber	14.00
Pittige gamba - avocado - cherry tomaatjes - kruidencrème <i>Spicy Gamba</i> - avocado - cherry tomatoes - herbal cream	13.00
Miso - ramen noodles - bosui - ei - shiitake - paksoi <i>Miso</i> - ramen noodles - spring onions - egg - shiitake - bok choy	9.00
Entree EMMA – proeverij van koude en warme gerechten van de chef (min. 2 pers.) p.p <i>Appetizer EMMA</i> – tasting of cold and hot dishes from the chef (min. 2 persons)	15.00



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

E
E
N
D

Hoofdgerechten

Main Courses

Tournedos – in boter gebakken – rode portsaus <i>Tournedos – baked in butter – red port sauce</i>	25.00
Kabeljauw – uit de oven – kruidenkorst – kreeftensaus <i>Cod – oven baked – herb crust – lobster sauce</i>	22.50
Kalfsentrecote – gegrild – gepofte knoflook jus <i>Veal entrecote – grilled – roasted garlic gravy</i>	21.00
Eendenborst – op de huid – sinaasappelglazuur <i>Duck breast – skin baked – orange glaze</i>	21.00
Ravioli – gevuld met groenten – pesto saus – spinazie <i>Ravioli – filled with vegetables – pesto sauce – spinach</i>	19.00
Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	dagprijs

Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten van het seizoen en frites
Main courses are served with seasonal vegetables and fries



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

E
N
Z
A
A

Nagerechten

Desserts

Cheesecake - sorbet - kletskop 9.00
Cheesecake - sorbet - almond tuile

Mango - kokos - oreo 9.00
Mango - coconut - oreo

Chocolade - mousse - brownie - karamel - ijs 9.00
Chocolade - mousse - brownie - caramel - ice

Dessert to share - diverse nagerechten om te delen (min 2 pers.) p.p. 11.00
Dessert to share - tasting of desserts to share (min. 2 persons)

Kaas - 4 soorten - kletzenbrood - vijgencompote 12.00
Cheese - 4 types - bread - fig compote

Dessertwijn

Pedro Ximénez (Jerez de la Frontera, Spanje) 6.00
Donna Dolce Moscato (Valencia, Spanje) 6.50
Banyuls (Banyuls sur Mer, Frankrijk) 6.50

Port

Barros Ruby Port / Barros Tawny Port 4.50
10 years Old Port d.o. Portal gb 6.50
20 years Old Port d.o. Portal gb 8.25



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

Likeur - Digestief

Tia Maria / Amaretto Disaronno / Cointreau / Grand Marnier	5.50
Baileys / Drambuie / Licor 43 / Dom Benedictine	5.50
Frangelico	6.00
Jägermeister	4.50
Fernet Branca / Ramazzotti / Sambuca / Averna	5.00
Grappa	7.00

Whiskey

Southern Comfort	5.00
The Famous Grouse / Jameson	5.50
Johnnie Walker Red Label	6.00
Jack Daniels	6.50
Johnnie Walker Black Label	7.00
Four Roses	7.50
Glenfiddich	9.50
Oban 14 years	10.50
Lagavulin 16 years	12.50

Cognac & Armagnac

Martell / Courvoisier / Louis Royer / Sempe	6.50
Remy Martin	7.50