



EMMA

DINNER & DRINKS

Voorgerechten

Starters

Brood – gezouten boter – dip <i>Bread – salted butter – spread</i>	2.50
Gravad Lachs – kropsla – gepocheerd kwartelei – mierikswortel mayonaise <i>Gravad Lachs – butter lettuce – poached quail egg – horseradish mayonnaise</i>	11.25
Pastrami – rund – little gem – truffelmayonaise <i>Pastrami – smoked beef – little gems – truffle mayonnaise</i>	13.75
Beef tataki – wakame – soja – rode peper <i>Beef tataki – marinated seaweed – soja – red pepper</i>	13.50
Meloen / ham – Galia meloen – serranoham – crostini – mosterd vinaigrette <i>Melon / ham – Galia melon – serranoham – bread croutons – mustard dressing</i>	11.00
Kreeftensoep – gamba – bosui – room <i>Lobster Soup – prawns – spring onions – cream</i>	8.00
Entree EMMA – koude en warme gerechtjes van de chef (min. 2 personen) <i>Appetizer EMMA – cold and hot dishes from the chef (min. 2 persons)</i>	13.50 pp

Hoofdgerechten

Main Courses

Parelhoen – bundelzwammen – romige knoflooksaus <i>Guinea fowl – bundle mushrooms – creamy garlic sauce</i>	18.50
Sliptong – remoulade – krieltjes – peterselie <i>Baby Sole – remoulade – potatoes – parsley</i>	19.50

Rode Poon – filet – rivierkreeftjes – tomaten antiboise <i>Red gurnard – fillet – crayfish – tomato antiboise</i>	18.50
Tournedos – ossenhaas – filet – risotto – truffel <i>Tournedos – tenderloin – fillet – risotto – truffle</i>	24.50
Saltimbocca 2.0 – kalfsfilet – gegrild – parmaham chips – salie – jus <i>Saltimbocca 2.0 – calf fillet – grilled – raw ham chips – sage – gravy</i>	19.75
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 – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote <i>Cheese – 4 different cheeses – bread – fig compote</i>	11.50

Dessertwijn

Dessertwine

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

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