



# EMMA

DINNER & DRINKS

## Voorgerechten

### Starters

<b>Brood</b> – boter – dip <i>Bread</i> – butter – spread	3.50
<b>Oester</b> – Fine de Claire – sjalot – framboos azijn <i>Oyster</i> – Fine de Claire – shallots – raspberry vinegar (3.00 a piece)	3.00 p. st.
<b>Tartaar</b> – kalf – olijf – tomatengel – crostini <i>Tartare</i> – veal – olive – tomato jelly – crostini	13.00
<b>Pastrami</b> – rund – gerookt – kropsla – rode port mayonaise <i>Pastrami</i> – beef – smoked – butterhead lettuce – port wine – mayonnaise	11.75
<b>Kroket</b> – kreeft – Hollandse garnalen – cocktailsaus – peterselie – brioche <i>Croquette</i> – lobster – Dutch prawns – cocktail sauce – parsley – brioche	9.75
<b>Sliptong</b> – krokant – ingelegde rettich – wakame – saffraan mayonaise <i>Baby sole</i> – crispy – white radish – wakame – saffron mayonnaise	10.75
<b>Aardappel-preisoep</b> – gerookte forel – avruga kaviaar – zeewier <i>Potato-leek soup</i> – smoked trout – Caviar – seaweed	8.25
<b>Entree EMMA</b> – 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 pp

## Hoofdgerechten

### Main Courses

<b>Zalm</b> – ‘oriental’ – filet – hoisin – rode peper – basmati <i>Salmon</i> – ‘oriental’ – fillet – hoisin – red pepper – basmati rice	18.50
<b>Polderhoen</b> – filet – spitskool – vadouvan – spekjes – jus <i>Farm chicken</i> – fillet – pointed cabbage – vadouvan – bacon – gravy	17.75

<b>Chateaubriand</b> – ossenhaas – filet – stroganoffsaus– vanaf 2 personen <i>Chateaubriand – tenderloin – fillet – stroganoff sauce – from 2 persons</i>	24.50 p.p.
<b>Heilbot</b> – oven bereid – kreeftenschuim – groene asperge – bospeen <i>Halibut – oven cooked – lobster foam – green asparagus – baby carrots</i>	19.50
<b>Rossini 2.0</b> – Tri tip – langzaam gegaard – eendenlever – truffelrisotto <i>Rossini 2.0 – Tri Tip– slow cooked – duck liver – truffle risotto</i>	19.75
<b>Ribeye</b> – kalf – knoflookjus – chimichurri – roseval aardappel <i>Ribeye – veal – garlic gravy – chimichurri – roseval potato</i>	18.75

## Nagerechten

### *Desserts*

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

## Dessertwijn

### *Dessert wine*

<b>Muller Moscatel Anejo</b> (Tarragona, Spanje)	6.50
<b>Nespoli Teluccio</b> (Emilia Romagna, Italië)	6.50
<b>Pedro Ximenez</b> (Jerez de la Frontera, Spanje)	5.00

## Koffie's

### *Coffee's*

<b>Irish Coffee</b> – koffie met Irish whiskey	7.50
<b>French Coffee</b> – koffie met Grand Marnier	7.50
<b>Italian Coffee</b> – koffie met Amaretto	7.50
<b>Spanish Coffee</b> – koffie met Tia Maria	7.50