



EMMA

DINNER & DRINKS

Voorgerechten

Starters

Brood – boter – dip <i>Bread</i> – butter – spread	3.75
Pulled pork – tortilla – zwarte bonen – hoisin <i>Pulled pork</i> – tortilla – black beans – hoisin	10.50
Burrata – tomaten salsa – gedroogde olijven – basilicum crème <i>Burrata</i> – tomato salsa – dried olives – basil cream	11.75
Gravad lachs – brioche – sunny side up ei – limoen mayonaise <i>Salmon</i> – brioche – sunny side up egg – lime mayonnaise	12.25
Serrano ham – dun gesneden – cantaloupe – crostini – rode port mayonaise <i>Serrano ham</i> – thin slices – cantaloupe – bread crumbs – red port mayonnaise	10.50
Bitterballen – draadjesvlees – aardappelsalade – mosterd mayonaise <i>Bitterballen</i> – deep fried – potato salad – mustard mayonnaise	9.75
Thom ka kai – kip – kokosnoot – rode peper – bosui <i>Thom ka kai</i> – chicken – coconut – red pepper – spring onion	8.75
Gazpacho – tomaat – komkommer – feta – dragonolie <i>Gazpacho</i> – cold tomato soup – cucumber – feta cheese – tarragon oil	8.25
Entree EMMA – 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 p.p.

Hoofdgerechten

Main Courses

Kabeljauw / zalm – zolderspek beurre blanc – antiboise – gele wortel crème <i>Cod / salmon</i> – bacon sauce – antiboise – yellow carrots	19.75
Tante Door kip – filet – sous vide – romige knoflooksaus <i>Aunt Door chicken</i> – fillet – sous vide – creamy garlic sauce	18.75

Saltimbocca 2.0 – kalfsfilet – parmaham – mozzarella – rozemarijn 19.75
Saltimbocca 2.0 – veal fillet – parmaham – mozzarella – rosemary

Bavette – US Black Angus – ratatouille – uiencompote – aardappeltaart 22.00
Bavette – flank steak – US Black Angus – ratatouille – onion compote – potato pie

Schol – filet – bloemkool – hollandse garnalen – hazelnoot 19.00
Flounder – fillet – cauliflower – dutch shrimps – hazelnuts

Groene kokos curry – groente – basmati – klapper Vegetarisch (*vega*) 16.50
Green coconut curry – vegetable – basmati rice – crispy coconut Kip (*chicken*) 19.75
Gamba (*prawn*) 21.00

Nagerechten

Zoet – verschillende soorten zoetigheden 9.00
Sweets – all kinds of little sweet desserts

Scroppino – citroensorbet – prosecco – vodka 6.50
Scroppino – lemon sorbet – prosecco – vodka

Kaas – Peter & Charlot – 4 soorten – kletzenbrood – vijgencompote 11.50
Cheese – Peter & Charlot – 4 types – bread – fig compote

Dessertwijn

Pedro Ximénez (Jerez de la Frontera, Spanje) 6.00

Donna Dolce Moscatel (Valencia, Spanje) 6.50

Banyuls (Banyuls sur Mer, Frankrijk) 6.50

Port

Rode / Witte port 4.50

10 jaar oude port 7.50

Limoncello

Homemade Limoncello with love from EMMA 5.75
(Homemade original met citroen uit Sorrento, Amalfi, Italië of vraag naar Bart's special)

Proeverij van 3 smaken homemade Limoncello 7.50
Tasting of 3 flavours homemade Limoncello

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