



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



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

EMMA

Voorgerechten

Starters

Brood - boter - dip <i>Bread</i> - butter - spread	4.50
Hertenham – zoetzure rode kool – bospaddenstoelen kroketjes – truffelcrème <i>Deer ham</i> – sweet and sour red cabbage – forest mushrooms croquettes – truffle cream	12.50
Carpaccio van rode biet – geitenkaas kroketjes – aceto stroop – walnoten <i>Carpaccio of beetroot</i> – goat cheese croquettes – aceto syrup – walnuts	12.50
Oosters gemarineerde runderhaas – groente salade – Japanse mayonaise <i>Oriental marinated beef tenderloin</i> – vegetable salad – Japanese mayonnaise	14.00
Gerookte zalm – paling – roomkaas – komkommer <i>Smoked salmon</i> – eel – cream cheese – cucumber	14.00
Iberico rib fingers – hoisin – paksoi – krokante rijst <i>Iberico rib fingers</i> – hoisin – pak choi – crispy rice	13.50
Geroosterde pompoensoep – kokosmelk – ras el hanout – bosui <i>Roasted pumpkin soup</i> – coconut milk – ras el hanout – spring onion	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

EMMMA

Hoofdgerechten

Main Courses

Runder rib eye – gegrild – rozemarijn knoflook jus <i>Beef rib eye – grilled – rosemary garlic gravy</i>	22.50
Tournedos – in boter gebakken – rode portsaus <i>Tournedos – baked in butter – red port sauce</i>	27.50
Parelhoen – op de huid – paddestoelen truffelsaus <i>Guinea fowl – skin baked – mushroom truffle sauce</i>	21.00
Bospaddestoelen ravioli – parmezaanse kaas – rucola <i>Mushroom ravioli – parmesan cheese – rocket</i>	20.00
Kabeljauw – uit de oven – amandelkorst – saus van noilly prat <i>Cod – oven baked – almond crust – noilly prat sauce</i>	22.50
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
N
E
R
&
D
R
I
N
K
S

ENMMA

Nagerechten

Desserts

Cheesecake – kaneelijs – bastogne 9.00
Cheesecake – cinnamon ice – bastogne

Affogato – koffie – likeur – vanille ijs – amaretto koekjes 12.00
Affogato – coffee – liqueur – vanilla ice – amaretto cookies

Chocolade – mousse – brownie – karamel – chocolade ijs 9.00
Chocolade – mousse – brownie – caramel – chocolate 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 – vijgen-notenbrood – truffelhoning 12.00
Cheese – 4 types – fig-nut bread – truffle honey

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

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



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

EMMA

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