



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	4.00
Zomerse salade - biet - granny smith - komkommer Keuze uit: Chorizo kroketjes of geitenkaas kroketjes <i>Summer salad</i> - beet - granny smith - cucumber Choice: Chorizo croquette or goat cheese croquette	11.50
Gerookte rundermuis - truffel - tomaat - oude kaas - kappers <i>Smoked beef</i> - truffle - tomato - old cheese - capers	12.50
Sashimi zalm - albacore tonijn tataki - zeewier - wasabi - radijs - soja <i>Sashimi salmon</i> - albacore tuna tataki - seaweed - wasabi - radish - soya	14.00
Coquille - Alkmaars gort - zilte groenten - citroen <i>Scallop</i> - Alkmaars pearl barley - salty vegetables - lemon	13.00
Miso - ramen noodles - bosui - ei - shiitake - paksoi <i>Miso</i> - ramen noodles - spring onions - egg - shiitake - bok choy	9.00
supplement: Gamba (<i>gamba</i>)	2.50
supplement: Gemarineerd rundvlees (<i>marinated beef</i>)	2.00
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

Rundersukade – rosé gebakken – bearnaise <i>Flat iron steak</i> – medium cooked – bearnaise	23.00
Heilbot uit de oven – kruidenkorst – kreeftensaus <i>Oven baked halibut</i> – herb crust – lobster sauce	22.50
Kalfsentrecote – gegrild – gepofte knoflook jus <i>Veal entrecote</i> – grilled – roasted garlic gravy	21.00
Parelhoen – op de huid – saus van ras el hanout <i>Guinea fowl</i> – skin baked – ras el hanout sauce	19.50
Moestuin van de chef – portobello – mozzarella – groene kruiden <i>Chef's garden</i> – portobello – mozzarella – green herbs	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

EMMA

Nagerechten

Desserts

Cheesecake - sorbet - kletskep <i>Cheesecake</i> - sorbet - almond tuile	9.00
Aardbei - verveine - rabarber - yoghurt <i>Strawberry</i> - verveine - rhubarb - yoghurt	9.00
Chocolade - mousse - brownie - karamel - ijs <i>Chocolate</i> - mousse - brownie - caramel - ice	9.00
Dessert to share - diverse nagerechten om te delen (min 2 pers.) <i>Dessert to share</i> - tasting of desserts to share (min. 2 persons)	p.p. 11.00
Kaas - 4 soorten - kletzenbrood - vijgencompote <i>Cheese</i> - 4 types - bread - fig compote	12.00

Dessertwijn

Pedro Ximénez (Jerez de la Frontera, Spanje)	6.00
Donna Dolce Moscotel (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

E
M
M
A

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