

Emmis Küche

BY CHILI KITCHEN

VON VOLKER FÜR GÄSTE UNSERES KULINARISCHEN SALONS FRISCH GEKOCHT.

Frisch gekocht mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.
Fisch nach Greenpeace-Richtlinien. Gemüse aus der Region.

Suppe

Leichtes Maronensüppchen mit Portwein und Schokolade • 9 €

Vorspeisen

Rehfleischbällchen auf Selleriecreme
mit Granatapfel-Kapern-Rosinen-Vinaigrette • 12 €
Brillat Savarin in WanTan auf Mispelchutney und Feldsalat • 12 €

Hauptgang

– Fisch –

Heilbuttfilet in 7-Pfeffer-Butter auf Champagnerrahmkraut,
Anismöhrchen und Kartoffelpüree • 35 €

– Fleisch –

Hirschfilet mit Espresso-Pfefferkruste
auf Feigen-Zimt-Blaukraut und Vanille-Kartoffelpüree • 35 €

– Vegetarisch –

Kardamom schwarzer Pfeffer Pilzcurry
mit Marsala-Kartoffelpüree • 35 €

Dessert

Tobleronenparfait mit in Kardamom geschwenkten Birnenspalten • 9,50 €
Emmis Sorbetvariationen • 9 €
Käsevariationen aus Frankreich • 11 €

oder als Menü

3-Gang-Menü mit Hauptgang Fisch, Fleisch oder Veggie • 52 €

4-Gang-Menü mit Hauptgang Fisch, Fleisch oder Veggie • 62 €

Weinbegleitung 18 € (3 x 0,1 l)

Separate Allergenkarte vorhanden.

Reservierung: Tel. +49 (0)7631 9373862 • info@emmis-kueche.com • www.emmis-kueche.com

Volker Fredrich, Katrin Peter GbR • Marktstr. 5 • 79379 Müllheim

Änderungen vorbehalten.