

INKLUSIVE ZU JEDEM  
FLEISCH-GRILLGERICHT:  
UNSERE HOMEMADE  
BBQ-SAUCE UND  
KRÄUTERBUTTER

## CLASSICS

**800°** **US NEBRASKA PRIME RINDERFILET 4-5** je 100g **23,00€**  
160 - 350g

Ultimatives Grill-Filet. Karamell-Kruste trifft auf buttrig-saftigen Kern.

**800°** **US NEBRASKA PRIME RIB EYE** je 100g **18,50€**  
350 - 600g

Laut unseres Fleisch-Sommeliers eines der besten Ribeyes der Welt.

**800°** **AUS 100% BLACK ANGUS RINDERFILET 4-5 MS3** je 100g **21,50€**  
160 - 350g

Zart, saftig, aromatisch, Punkt.

**800°** **AUS 100% BLACK ANGUS ROASTBEEF / STRIP LOIN** je 100g **13,50€**  
400 - 700g

Kräftig, saftig mit aromatischem Fettrand - Probieren, nicht abschneiden!

**800°** **CAN HERITAGE ANGUS RINDERFILET** je 100g **20,50€**  
160 - 350g

Das wahrscheinlich beste, grasgefütterte Angus-Filet auf diesem Planeten.

**800°** **CAN HERITAGE ANGUS RIB EYE** je 100g **18,50€**  
350 - 600g

Weniger Fett, trotzdem zart, saftig und geschmackvoll.

**800°** **CAN HERITAGE ANGUS ROASTBEEF / STRIP LION** je 100g **16,50€**  
280 - 450g

NY Stripsteak, medium gegrillt. Tip: Der knusprige Fettrand wird mitgegessen.

**800°** **US NEBRASKA PRIME HÜFTFILET** je 100g **9,50€**  
160 - 300g

Kann mager gleichzeitig saftig sein? Definitiv JA!

## BEILAGEN

- gebratener Spargel mit Würztomate 5,50€
- Röstzwiebel-Kartoffelstampf mit Bernaise-Schaum 5,00€
- Süßkartoffel Fries 5,00€
- pikantes Linsencurry mit Kreuzkümmel 5,50€
- Sliced Steak House Fries 4,50€
- Beilagensalat 4,00€
- gebratene Kräutersaitlinge mit Portwein 5,50€
- glasiertes buntes Frühlingsgemüse 5,00€
- Rosmarin-Meersalz-Drillinge 4,50€

## BUTTER

- Smoked Chili Butter 2,00€
- Whiskey-Pfefferbutter 2,00€
- Geschlagene Butter mit schwarzem Grubensalz 2,00€
- Geschlagene Butter mit pinkem Himalya Salz 2,00€
- Bärlauchbutter mit Zitrone 2,00€
- Trüffelbutter 2,00€
- EMIL's Kräuterbutter 2,00€

## SPECIALS

**800°** **SPA IBERICO PLUMA** je 100g **13,50€**  
160 - 300g

Lieblingscut unseres Fleischsommeliers. „Warum Schweinefilet essen, wenn man Iberico Pluma haben kann?!“

**800°** **IRL FILET VOM IRISCHEN SALZWIESENLAMM** je 100g **12,00€**  
50 - 100g

Hauchzart, fein und elegant im Geschmack.

**GER MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME** je 100g **9,50€**  
180 - 210g

Saftig und aromatisch mit edlem Aroma.

## SURF ...

**GANZE GEBRATENE DORADE, GEFÜLLT MIT KRÄUTERN** **19,20€**  
ca. 520g

Ein Emil-Klassiker.

**FILET VOM WILDEN HEILBUTT** **22,00€**  
ca. 160g

Fischgenuss vom feinsten.

**GEBRATENE ROTE WILDGARNELE** **17,90€**

Meeresfrüchte zum genießen, 6-8 Stk.

## SAUCEN

- Barolojus 2,00€
- EMIL's homemade BBQ-Sauce 2,00€

## TRENDSTEAKS

**US NEBRASKA PRIME OUTSIDE SKIRT STEAK** je 100g **14,50€**  
200 - 400g **800°**

Mehr geht nicht: Das Maximum an Kruste, Saftigkeit & Geschmack.

**US NEBRASKA PRIM HANGING TENDER** je 100g **17,50€**  
160 - 300g **800°**

Perfektes Zusammenspiel von Geschmack und Mundgefühl.

**US NEBRASKA PRIME TERES MAJOR** je 100g **12,00€**  
250 - 400g **800°**

Kleines Filet aus der Angusschulter, auch Metzgerstück genannt.

## STEAK LEGENDEN

Diese Gerichte servieren wir auf Vorbestellung. Bitte kalkulieren Sie eine Garzeit von 50-75 Minuten.

**AUS 100% BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK** je 100g **13,00€**  
1.100 - 1.500g **800°**

Saftiges Ribeye am langen Knochen - schmeckt so gewaltig wie es aussieht!

**US NEBRASKA PRIME PORTERHOUSE** je 100g **18,00€**  
1.200 - 1.500g **800°**

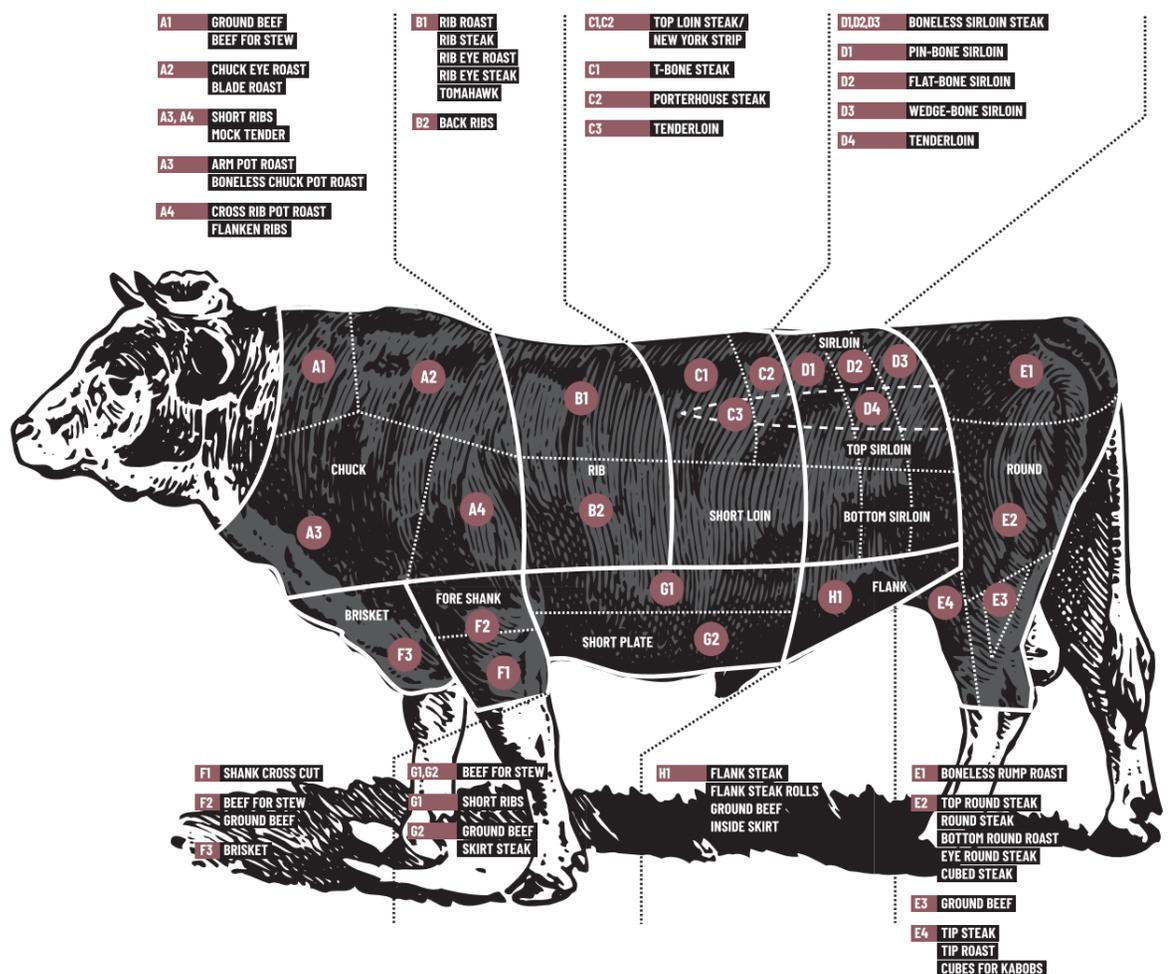
DIE Steak-Legende. Alles unter 4cm ist Carpaccio.

**US NEBRASKA PRIME FLANKSTEAK** je 100g **18,00€**  
800-1.200g **800°**

Die perfekte Flanke für zwei Personen, am Stück gegrillt und auf dem Brett serviert.

## TRÜFFEL

Schwarzer Trüffel aus Italien je 1g 6,00€



• Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht • Auf Wunsch serviert Ihnen die EMIL-Küche Ihren Fisch auch gern glasig.