

BEIDE FEIERTAGE VOLLES ROHR FÜR EUCH DA

# Emils OSTER-BUFFET

## SONNTAG & MONTAG | MITTAGS & ABENDS

**APERIO**  
INKLUSIVE  
MITTAG & ABEND

### OSTER-SPRIZZ

MIT | OHNE  
erdbeer-püree  
riesling  
zitronensaft  
schweppes wild berry  
frische beeren  
marokkanische minze

### AM TISCH

LAIB & SEELE **V**  
brotauswahl | grüne soße mayo | natives olivenöl | maldon meersalz  
OSTER-SUPPE **V**  
karotten | ingwer | hauch kokos | frischer schnittlauch | croûtons

### VORSPEISE

CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE **V**  
eingelegte conference birne | karamellierte walnüsse | zitronenöl | rucola  
UNSER BESTSELLER ANTI PASTI **V**  
marinierte paprika | gebratene waldpilze | aubergine | kalamata oliven | perlzwiebeln  
FRANKFURTER GRIE' SOS'  
selbstverständlich hausgemacht | gekochte bio-eier von kuhls aus lohra  
BELLA ITALIA IN MICHELBACH  
echter büffel-mozzarella | bunte tomaten | basilikumpesto | frischer basilikum  
ROSA GEGARTES MARBURGER ROASTBEEF  
metzgerei meier III | heimische rinder aus dem marburger umland | remoulade  
TARTAR VOM LACHS  
angemacht, aber nicht belästigt | uppländer-bio-schmand | dill | hauch limette  
EMILS SALAT-BAR **V**  
jede menge grünzeug | eingelegte radieserl | croûtons | geröstete kerne | 2 dressings

### HAUPTSACHE

GEFÜLLTE PAPRIKA **V**  
mediterraner couscous | fruchtiges tomatensugo  
LACHS-STEAKS  
gebraten in olivenöl, thymian & knobi | auf rahmspinat | zitronen-sößchen  
FILET VOM SCHWEIN  
sous-vide gegart | frische champignons in rahm  
KALBSSCHNITZEL  
wie im schönen wien | zitrone | kaper-sardelle-garnitur gibt's dazu

### DAZU

wirtshaus-fritten **V**  
kräuter-reis **V**  
bestes kartoffelgratin  
bandnudeln **V**  
buttergemüse  
rosenkohl mit speck

### FINALE

FRISCH MARINIERTER ERDBEEREN **V**  
große schüssel | nix davor, nix dahinter  
CHEESECAKE NEW YORK STYLE  
butterkeks | aprikosen-kompott  
SCHOKOMOUSSE  
sie darf einfach nicht fehlen | frische waldbeeren  
HIMBEER-TIRAMISU  
biskuit | bio-espresso | himbeeren | ohne ende mascarpone

### MITTAG

slot a | 11:30 - 13:00 uhr  
slot b | ab 13:30 uhr

### ABEND

ab 18 uhr

**Erw: 44 €**  
**Kids: 19 €**

PRO PERSON INKL. APERO  
KIDS = BIS 12 JAHRE

**TISCH-RESERVIERUNG: WWW.WIRTSCHAUS-EMILS.DE**

...und für die Kids: Emils Ostereier-Suche!

**V** = vegan