

Emil's

WINTERBBQ

FREITAG, 31. JANUAR 2025 | 18:00 UHR

APERÖ

AUF DER WINTER-TERRASSE

HAUSGEMACHTE FEUERZANGENBOWLE MIT & OHNE
MINI-PULLED-PORK-BURGER | COLE SLAW AUCH ✓

START

LACHSTATAR | APFEL | DILL | ZITRONE | SCHMAND
BEEF-CARPACCIO | CHAMPIGNON | MARINIERTER RUCOLA | BALSAMICO
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | HONIG & THYMIAN | FEIGE & BIRNE
FELDSALAT | ORANGEN-VINAIGRETTE | KIRSCHTOMATEN | KERNE ✓
RUSTIKALES BAGUETTE & FRISCHES BAUERNBROT ✓

BBQ

SPARE-RIBS | HAUSMACHER BBQ-MARINADE
MEIER III T-BONE-STEAKS | KNOBLAUCH-ROSMARIN | TRANCHIERT
SCHOTTISCHER FLAMMLACHS | BUCHENHOLZ-FEUER | LIMETTE / DILL
BUTTERMILCH-CURRY-CHICKEN | XXL SPIESS | 12H EINGELEGT
PLANTED STEAK | MARINIERT | SEPARAT GEGRILLT ✓

FRESH

TRÜFFEL-PASTA „EMILS STYLE“ | GERIEBENER GRANA PADANO
FETTE OFEN-KARTOFFELN ✓ | BUTTER & MEERSALZ
RATATOUILLE | GUSSPFANNE | PAPRIKA | ZUCCHINI | CHAMPIGNONS
ORIGINAL CEASARS | ROMANA | KAPERN-SARDELLEN | CROÛTONS | GRANA
EMILS BESTER WEISSKRAUTSALAT ✓

DIP

ESTRAGON-MAYONNAISE
GUACAMOLE | AVOCADO | KNOBI | STRAUCHTOMATE ✓
CHIMICHURRI | KRÄUTER | LIMETTE | SCHALOTTE ✓
SOUR CREAM | VIEL SCHNITTLAUCH
EMILS GEILSTE GRILLSAUCE | BESTE!
SCHALOTTEN-ROTWEIN-BUTTER

SWEETS

EMILS APFEL-STRUDEL | EXTRA VIEL PUDERZUCKER ✓
KARAMELLISIERTE ROSINEN SEPARAT ✓
KIRSCHEN-KOMPOTT | BOURBON-VANILLE-SAUCE

69 € PRO ERWACHSENER

29 € KINDER BIS 12 JAHREN

✓ = VEGAN