

Emils

winterlich & besinnlich
weihnachts-menü


für alle vorweg


OH DU FRÖHLICHE - SPRIZZ

lillet / birne / zimt / thomas henry tonic / rosmarin
auch alkoholfrei möglich

GÄNSE-BOUILLON 6 €

gänse-einlage / gemüse-julienne /
hausmacher flädle / rustikales baguette

FELDI 9 € 

kleiner feldsalat / grana padano* /
kirschtomaten / geröstete kürbiskerne /
walnuss-dressing / rustikales baguette
*enthält lab / ohne grana padano = 

JÄGERS - PRACHT 19 €

gulasch / wildschwein / hirsch /
kräuterspätzle / preiselbeer-birne

KOHLROULADE 18 € 

gefüllter wirsingblätter / pastinake / sellerie /
champignon / karotte / marone /
petersilienkartoffel / röstgemüse-jus

OCHSENBÄCKCHEN 27 €

extra lang geschmort / eigene jus /
kartoffel-sellerie-stampf / wurzelgemüse

ANGEL - LIEBE 22 €

zanderfilet / rote-beete-risotto / mariniertes
rucola / frisch gehobelter meerrettich

BÖHMISCHER GÄNSEBRATEN 32 €

brust und keule / klassische sauce /
apfel-rotkraut oder grünkohl /
böhmische mehlknödel oder salzkartoffel /
marzipan-bratapfel


EMILS
tipp

BOCKWURST & KARTOFFELSALAT 9 €

und senf / für kids bis 12 jahren

APFEL - ZIMT - TIRAMISU 7 € 



biskuit / viel mascarpone / espresso /
grüner apfel / zimt

VANILLE - TONKABOHNEN - CRÈME BRÛLÉE 7 € 

extra viel karamell / beeren-garnitur

Karte nur gültig am 25. und 26. Dezember 2021

Reservierungszeiten für beide Feiertage:
11:30 - 13:30 Uhr // 13:30 - 15:30 Uhr // 18:00 - 20:30 Uhr

 VEGETARISCH  VEGAN

Die Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Wunsch beim Service.