

AUFGRUND DES GROSSEN ZUSPRUCHS: IN 2026 AN 2 TAGEN BUCHBAR

Emil's

WINTER BBQ

FR & SA | 23. & 24.01.26 | 18 UHR

69 € PRO ERWACHSENER
29 € KINDER BIS 12 JAHREN

DAS KOMPLETTE
BUFFET

viele kleine lichter, ein großer
knisternder grill, heiße feuerzangenbowle
zum entrée, später eiskalte drinks und
eine große auswahl an besten produkten
auf dem rost und am buffet.

tretet ein, genießt emils feinstes
barbecue von der holzkohle
oder vom offenem feuer und
schlemmt, so viel ihr mögt.

Emils

WINTER BBQ

FR & SA | 23. & 24.01.26 | 18 UHR

DAS KOMPLETTE
BUFFET

Emils WINTER BBQ

FR & SA | 23. & 24.01.26 | 18 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 | SENF-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“ | GRANA PADANO
OFEN-KARTOFFELN | BUTTER & MEERSALZ
RATATOUILLE | 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