

Emil's GROSSER PFINGST-BRUNCH

DRINKS INKLUSIVE

PFINGST-SPRIZZ / mit oder ohne
ORANGENSAFT / ganz frisch / ehrlich

VEGETARISCH

GROSSE KÄSE-AUSWAHL / dunkle Trauben / Feigensenf / Walnüsse
CAPRESE DELUXE / Mozzarella di buffalo / Datteltomaten / frischer Basilikum
ATHEN GRÜSST / Feta / getr. Tomaten / Kalamata Oliven / Ziegenkäse / Honig
GEFÜLLTE CHAMPIS / Frischkäse / Schnittlauch

VEGAN

AVOCADOS / pur / etwas Zitrone / just-spices-Avocado-Gewürz
ANTIPASTI CLASSICO / Zucchini / rote & gelbe Paprika / vielleicht Aubergine
VEG-STICKS / Karotte / Paprika / Gurke / Kohlrabi
BULGUR- ODER COUSCOUS-SALAT / allerlei Gemüse / Vinaigrette
HUMMUS / Sesam / gutes Olivenöl
GUACAMOLE / Erklärung unnötig
BRESSO / veganer „Frischkäse“

KLASSIKER

VITELLO TONATO / original vom Kalb / hausgemachte Thunfischsauce / Kapern
RÄUCHERLÄCHS / Honig-Senf-Dipp / Sahne-Meerrettich / Zitrone / Dill
SCAMPIS / im & als Cocktail / Schuss Sherry
GUDE WOSCHT / Aufschnitt / Schinken / Rustikales / Senf / Cornichons
HAUSMACHER SALATE / mit und ohne Woscht / Beschreibung Ende
ROSENBRÖTCHEN / Mehrkorn / Croissants / Laugen / Bagels / Burgwald- & Körnerbrot
GEBRATEN / Rührei / Nürnberger Würstchen / Bacon / bayrischer Leberkäse
GEKOCHT / gekochte Bio-Eier aus Lohra / Weißwurst & original Senf

LUNCH

EINE SUPPE / saisonal, vegetarisch, yummy
ZWEI WARME HAUPTGERICHTE / aus unserer Wirtshaus-küche

SÜSS & SO

KLEINE PANCAKES / Ahornsirup / Nutella / Honig
OBSTESALAT / frisch / selbstgemacht / passt zu allem
HAUSMACHER BIRCHER MÜSLI / Hafer / Apfel / Honig / Haselnuss
FRUCHT JOGHURT / frische Beeren
ZWEI NACHTISCHE / beide lecker / beide volles Rohr selfmade
FRISCHE FRÜCHTCHEN / Melone, Ananas & Co. / nehmen und gut fühlen

34 € / ERWACHSENE

17 € / KIND

AUSWAHL KANN NOCH ETWAS VARIIEREN
JE NACHDEM, WAS UNS SO LECKERES EINFÄLLT

RESERVIERUNG:

ONLINE ODER 06420-9070

PFINGSTEN, 28. & 29. MAI 2023 / JE 11:00 BIS 15:00 UHR

ABENDS: A LA CARTE (BESSER RESERVIERUNG)

