

# À LA CARTE

Est. 2013  
**EMIL**  
GRILL & MEER

## DAVOR

### Tatar vom grain fed Beef

gebrannte Zwiebel | bunte Beete | Trüffelmayo

Eine ausgewogene Mischung aus feinstem getreidegefütterten Rinderfilet und verschiedenen Steaks führen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis pursten Fleischgenusses. Unsere Winterversion des Klassikers fängt den unverfälschten Geschmack von Produkten ein, die seit Generationen diese Jahreszeit prägen.

**15,90€**

### Pochiertes Ei vom Bio Landhof

Trüffel | gebackenes Kartoffelnest | Spinat | Parmesanschaum

Dieses Gericht ist unsere Herzensangelegenheit: das perfekt gegarte Ei krönen wir mit einem passenden Drink, dem „Onsen Egnogg“.

**11,50€**

Von der Bar

### "Onsen Egnogg"

Ei | Butter | Orange | Vanille | Cognac | Madeira

**9,00 €**

### Surf&Turf mit gebeiztem Fjordlachs und Blutwurst

sautierter Grünkohl | Jaipur Curry | eingelegter Apfel

Ein Klassiker der Gourmetwelt. Hier beweist das Kreativteam der Küche, dass Klassiker weder gewohnt noch langweilig sein müssen: Neu interpretiert als German Surf and Turf ist es vor allem das absolute Zusammenspiel von Säure, Süße, Frische und Würzigkeit, was den Reiz ausmacht.

**12,00€**

### Foie Gras von der Barbarie Ente

Mango | Chili-Limettencrunch | Mohncrumble

Französische Küche auf höchstem Niveau. Ein komprimiertes Gericht als Hommage an die Barbarie Ente. Auch hier hat unser Küchenteam natürlich die eigene, kreative Note hinterlassen und überrascht Sie gerne.

**15,90€**

### Kürbisschaumsuppe

Saté vom Maishähnchen | Petersilien-Hanföl

Man sagt dem Hanföl nach, es sei das Beste aller Speiseöle: Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren liegen im optimalen Verhältnis von 1:3 vor. Gemeinsam mit Kürbis ergibt sich eine hervorragende, ungewohnte und dennoch vertraute Kombination.

**9,50€**

### "Der Salat"

junger Spinat | Rohkost | Früchte | Cerealien

**8,90€**

Mit Rinderfiletspitzen

**17,50€**

Gerne servieren wir die Vorspeisen  
auch als Zwischengang.

## MITTENDRIN

### Zarte Barbarie Ente

Ahornlack | zweierlei Rosenkohl | Serviettenknödel  
Cranberryjus

Weihnachten in einem Gericht. Besser kann vorweihnachtliche Stimmung wohl kaum eingefangen werden. Natürlich kommen hierfür ausschließlich französische Premiementen in Frage, perfekt rosa gebraten.

**26,00€**

### „Pot Roast“ vom US Prime Beef

winterlicher Gemüsegarten | malziges Graubrot  
Röstkartoffelcreme

Dekonstruierte Gerichte glänzen vor allem in der Kunst, den vertrauten Geschmack eines geliebten Gerichtes zu bewahren, durch unerwartete Kombination von Form und Präsentation jedoch zu überraschen. Flemish Beef Stew, für Sie neu gedacht.

**25,00€**

### Gebratenes Rotbarschfilet

Petersilienwurzel | bunte Beete | Walnuss-Kerbelnäge

Winter ist die Jahreszeit der ursprünglichen, vertrauten Geschmäcker. Das perfekte Wintergericht schafft eine vertraute, wärmende Atmosphäre und entführt in eine Winterwelt.

**26,00€**

### Flan vom Hokkaido Kürbis

Waldpilze | gebrannte Zwiebel | Röstkartoffelcreme | Hanföl

Das Beste des Hokkaido Kürbis beweist eindeutig, dass auch ein rein vegetarisches Gericht der perfekte Mittelpunkt einer Speisenfolge ist.

**18,50€**

## DANACH

### Panna Cotta „Schwarzwälder Style“

Sauerkirsche | Mandel | Crumble

Schwarzwälder Kirschtorte steht stellvertretend für Familienfeste, Besuche bei den Großeltern und alle wichtigen Anlässe, die seit 1930 gefeiert wurden. Eine kulinarische Erinnerung, weltweit auch als die „Deutsche Torte“ gefeiert. Unsere Neuinterpretation knüpft an Ihre Erinnerungen an und formuliert ein neues Geschmacksbild.

**8,90€**

### Zitronentarte

Tonka Bohne | Frischkäse | Baiser

Ein kleiner Hauch von Sommer, Wärme und Sonne in einem klassischen Dessertlebnis der kalten Jahreszeit.

**8,50€**

### Mille Feuille von Zartbitterschokolade

Flugmango | Chili

In der Übersetzung ist es das Dessert der tausend Blatt. Das geschichtete Türmchen schmeckt außerdem nach moussiger Schokolade und überrascht mit einem fruchtigen Kern.

**9,50€**

## KIDS

### Hähnchen-Nuggets

buntes Gemüse | Steak House Fries

**8,50€**

## MENU

### Überraschungs 3-Gang Menü

**42,00€**

Sprechen Sie uns gerne auf unseren  
kostenfreien WLAN Internetzugang an.

# GRILL & MEER

## DRY AGED

### Dry Aged Cuts vom Pommerschen Färsenrücken

Das Pommersche Rind – die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ – war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Das Fleisch wird ca. fünf Wochen als kompletter Rücken trockengereift. Der Saft des Fleisches wird durch die angetrocknete Außenschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, im Gewebe gehalten. Resultat: eine geschmacklich einzigartige Fleischqualität.

**Filet, T-Bone, Porterhouse und weitere Cuts**  
**Preis auf Nachfrage**

## AUSTRALIEN

Dieses Black Angus Premium Rindfleisch hat bereits mehrfach bei den Red Meat Innovation Awards gewonnen und wird regelmäßig mit dem MSA-Gütesiegel für seine hervorragende Zartheit, Saftigkeit und den vollen Geschmack ausgezeichnet. Der Geschmack basiert auf natürlicher Weidehaltung und kontrollierter Getreidezufütterung.

### "grain-fed" Rinderfilet<sup>C3/D4</sup>

Ein fast schon legendäres Filet. So zart, dass es auf der Zunge zergeht.

ca. 200g	ca. 300g	ca. 500g (Chateaubriand)
<b>31,00€</b>	<b>44,00€</b>	<b>70,00€</b>

## KANADA

Das oberste Gebot der Rancher in Kanada ist das ausgeprägte Bewusstsein für Tierwohl und ökologische Landwirtschaft. Das Heritage Beef stammt von Rindern, die ganzjährig, mit viel Platz und frischer Luft, im Freien weiden. Dieses aus der Flanke geschnittene Stück ist sehr stark marmoriert und flach

### Rib Eye (Entrecôte)<sup>B1</sup>

Der perfekte Cut für unseren 800° Grill.

ca. 350g  
**42,50€**

### "Sous vide" Flap Meat<sup>H1</sup>

Es ist eines der saftigsten Steaktypen überhaupt. Sous-vidé gegart und auf unserem 800° gefinished.

ca. 250g  
**28,00€**

### New York Strip (Roastbeef)<sup>B1</sup>

Ein saftiges Steak mit typischem Fettdeckel.

ca. 350g  
**39,50€**

## URUGUAY

### "grain-fed" Rib Eye (Entrecôte)<sup>B1</sup>

Bei diesem hervorragenden Rindfleisch werden weder Futterzusatzstoffe, Hormone oder Antibiotika verwendet. Die Tiere ernähren sich rein natürlich. Jedes Tier genießt den Freiraum von einem Hektar Weideland und fressen nur Gras, Kräuter und eben alles, was auf den endlosen Weideflächen wächst. Das führt zu der ganz besonderen, Uruguay-Beef typischen Marmorierung und dem besonderen Geschmack dieses Premiumbeefs.

ca. 300g  
**34,00€**

## DEUTSCHLAND

### Karree vom Sylter Salzwiesenlamm

Das Sylter Lamm stammt ausschließlich von Tieren aus der Region, die bei frischer Nordseeluft auf den grünen Wiesen und Deichen im Nationalpark grasen. Nicht etwa das Stall-Umfeld, sondern die frische salzhaltige Luft und die natürliche Ernährung auf den Weidegründen verleihen dem Fleisch seinen besonderen würzigen Geschmack.

ca. 300g  
**29,50€**

## EUROPA

### Zarte Kalbskrone vom Italienischem Milchkalb<sup>A2</sup>

Bei diesem Premium Kalbfleisch aus Italien handelt es sich um eine besonders helle Ware, die in Zartheit und Geschmack ihresgleichen sucht.

ca. 320g  
**29,00€**

### Schulterstück vom 100% Vollblut Ibérico

Vom 100% reinrassigen Pata Negra Ibérico Schwein, seit Generationen in Freilandhaltung auf privatem Land inmitten großer Eichenwälder gezüchtet. Das Fleisch aus dem Nackenkern, saftig und intensivrot, erinnert sehr an Rindfleisch mit starker Marmorierung. Das in Spanien genannte Presa ist der IN-Cut der spanischen Avantgardeküche.

ca. 250g  
**32,00€**

### Zart gegrilltes Maishähnchen Supreme

Die Tiere werden auf kleinen Bauernhöfen in Frankreich gehalten und verfügen Dank ihrer Freilandhaltung und täglicher Bewegung über äußerst mageres Fleisch.

200g-230g  
**19,00€**

### Tomahawk Steak der Pommerschen Färse<sup>B1</sup>

Ein Hingucker auf jedem Teller und an Saftigkeit nicht zu überbieten. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch. Der prägnante Knochen des Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

ca. 1200g (bis 2 Personen)  
**98,00€**

## MEERESBEWOHNER

inkl. Trüffelmayo und Kräuterbutter

### Ganze Dorade Royal

400g-450g  
**19,50€**

### Gegrillter Pulpo

ca. 220g  
**23,50€**

## BEILAGEN

### » Gegrillter Grüner Spargel

» Gebratene Waldpilze  
**5,50€**

### » Süßkartoffel-Fries

» Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln  
 » Gegrilltes buntes Wintergemüse  
**5,00€**

### » Mandel-Blumenkohl mit Jaipur Curry

» Gebratene Serviettenknödel mit brauner Butter  
 » Steak House Fries  
**4,50€**

### » Beilagensalat

**3,50€**

## SAUCEN

### » Trüffelmayo

» Walnuss-Kerbelnage  
 » Cranberryjus  
 » Emil's homemade BBQ-Sauce  
 » Kräuterbutter

**1,50€**

**Inklusive zu jedem Grillgericht:**  
 Unsere homemade BBQ-Sauce und Kräuterbutter  
 Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht