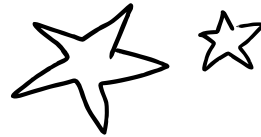


emma am see



Festtagskarte

nur gültig am 25. und 26.

Dezember 2018



- Salate - Suppen - Nudeln & Vegetarisch -

| | |
|---|---------|
| Kleiner Beilagensalat | € 4,50 |
| Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel <i>auf bunten Blattsalaten und frischen Früchten</i> | € 12,50 |
| Bunter Salatteller <i>mit auf der Haut gegrilltem Thymian-Lachsfilet</i> | € 12,50 |
| Salat von jungem Spinat <i>mit gegrillter Hähnchenbrust und krossem Serranoschinken</i> | € 13,50 |
| | |
| Kartoffelcremesuppe <i>mit krossem Bacon und Kräutercroutons</i> | € 4,90 |
| Geflügelconsommé <i>mit Crêpes- und Gemüsestreifen</i> | € 4,80 |
| Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i> | € 4,90 |
| | |
| Penne rigate mit jungem Spinat und Räucherlachs, <i>in leichtem Knoblauch-Olivenöl, dazu geriebener Grana Padano</i> | € 12,50 |
| Gefüllte Zucchini mit Ratatouillegemüse <i>und Käse gratiniert, dazu ein Reistimbal</i> | € 12,90 |

*Zu jedem Salat servieren wir Baguette und separat Ihr Dressing nach Wahl:
Honig-Senf-⁵ oder Balsamico-Dressing⁵*

- Fleisch & Fisch -

| | |
|---|---------|
| Wildragout „Baden Baden“, mit Pfifferlingen und Bandnudeln, dazu Preiselbeer-Birne | € 16,50 |
| Iberico-Schweinefiletmedaillons mit Spitzkohlrahm und Bacon, dazu Mandel-Kartoffelstampf | € 18,50 |
| Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, auf Orangenjus, dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln | € 18,50 |
| Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Champignons und Zwiebeln, kleinen Röstkartoffeln und Kräuterbutter | € 20,50 |
| Gänsebraten an Orangenjus, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße | € 20,50 |
| Medaillons vom Rehrücken, mit Rotweinjus, Speckrosenkohl und Röstitaler | € 20,90 |
| Rinderfilet auf Rotweinjus, Speckbohnen und Röstkartoffeln | € 25,90 |
| Kabeljaufilet, gebraten, mit Süßkartoffelpüree und Spitzkohlrahmgemüse | € 15,90 |
| Gebratenes Zanderfilet mit jungem Spinat und Safranrisotto | € 16,50 |

-Für die kleinen Gäste-

Hähnchenbrustfilet
mit Pommes frites

€ 7,50

Penne rigate
mit Tomatensauce

€ 4,50

-Dessert-

Bratapfel
mit Rosinen-Marzipanfüllung und Vanillesauce

€ 5,60

Waldbeerenragout
mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

Warmer Schokokuchen,
mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur⁹

€ 6,50

Vanilleeis
mit Rotweibirne

€ 6,90

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,50

- "Kaffeisieren" -

*Was hier in Bremen so viel heißt wie:
„Kaffeetrinken gehen, dabei gemütlich
plaudern und dazu ein leckeres Stück
Kuchen genießen“.*

.....
Und das kann man
im **emma** am see
besonders gut.

.....
*Da wir täglich frisch für Sie in unserer hauseigenen Konditorei
backen und sich das Angebot unserer Torten und Blechkuchen
auch nach der Saison richtet, möchten wir Sie höflich bitten
Ihre Auswahl direkt am Kuchenbuffet zu treffen und dann
beim Service zu bestellen.*

-Kontakt-

*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten
ausrichten?*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen! Wir beantworten gerne
all Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

Öffnungszeiten

Täglich ab 11.00 Uhr

Sonn- und Feiertags ab 10.00 Uhr

emma am see

Inhaber: Matthias Cordes

Bürgerpark 1 | 28209 Bremen

Tel : 0421 | 16 82 29-54

Fax: 0421 | 16 82 29-48

info@emma-am-see.de

www.emma-am-see.de | www.facebook.com/dasneueEmma

Inhaltsstoffe Getränke

- 1.) Koffeinhaltig, 2) Chininhaltig, 3) Mit Farbstoff,
- 4) Mit Taurin, 5) Mit Konservierungsmittel, 6) Süßungsmittel,
- 7) Säuerungsmittel, 8) Phosphorsäure, 9) Stabilisator

Inhaltsstoffe Speisen:

- 1.) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxydationsmittel
- 4.) Mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) Mit Phosphat
- 8) Mit Süßungsmittel
- 9) gewachst