

EMMAS MITTAG

Aus unserem Mittagstisch wird »Emmas Mittag« – ein zeitgemäßes Konzept rund um das Mittagessen. Die Speisen bleiben kreativ und gesund aus regional und nachhaltig produzierten Produkten – so, wie Ihr es von uns gewohnt seid – lediglich der Rahmen ändert sich. Unter der Woche gibt die Arbeitswelt den Takt in unserer lebendigen Stadt an. Viele von Euch verbringen ihre Mittagspause bei uns und haben bereits das nächste Meeting im Hinterkopf. Deshalb gehen wir mit der Zeit, um euch ein gutes Mittagessen zu ermöglichen, das ohne lange Wartezeiten davor und danach auskommt.

SPEISEN

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Rapskernbutter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter	4
Marinierter Mozzarella, Rote Bete, Rhabarber & Mandeln Mozzarella von der Käsemanufaktur »L'Abbate« in Offenbach	10
Bataviasalat, Dillpesto, Gartenkresse & Sesamcreme Frischer Demeter Bataviasalat, Kressen von den »Dreesen Kräuter«	10
Rindertatar, gegbeiztes Bio-Ei, Champignoncreme & Brösel Tatar aus der Hüfte vom »Odinsthaler« Charolais Rind	15
Gurken-Buttermilchkaltschale, Dill & eingemachte Senfsaat Buttermilch von der Upländer Bauernmolkerei	10

HAUPTSPEISEN

Dinkelreisrisotto, Blumenkohl, Schafskäse & Salzzitronenpaste Dinkelreis vom Biohof May gekocht zum Risotto	13,5
Weißer Spargel, Drillinge, Zwergorangen & Kamillenbernaise Weißer Spargel aus Bürstadt in Butter & Zitrone confiert	15
Tafelspitz, Meerrettichsauce, grüner Spargel & Püree Gebrühter Tafelspitz vom Odinsthaler Charolais Rind	15
Forelle, Mairübenspaghetti, Petersilienwurzel & Rauke Ganze Bachforelle von der »Fischzucht Wetterfeld« im Ofen gegart	15

DESSERT

Gerstengras Crème Brûlée & Gehackte Kiwi Crème Brûlée aus getrockneten Bio Gerstengräsern & Bio Kiwi aus Italien	8
---	---