

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 & Honig-Pollen Butter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter	4
Bunter Blattsalat, Fenchel, Dill & kandierte Kürbiskerne Frische Bio Blattsalate & Kernölvinaigrette	10
Tomatensalat, Tagetesöl, Tomatengelee & frische Mandelmilch Tomaten von der Permakultur Sehl, Hausgemachte Mandelmilch	10
Reineclauden-Selleriekaltschale & Schafsfrischkäse Schafsfrischkäse vom Biohofgut Kappellenhof	10
Rindertatar, Bio Eigelb, Zitronenthymian & Schmand Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Salatherz, Kartoffel Pürée, Trauben & Holunder Römersalatherzen vom Biohof Bauer gepflückt & Holunderkapern	13,5
Pfifferlinge, frischer Mais, cremige Polenta & Misobutter Pfifferlinge aus deutscher Sammlung	15
Schnitzel, Drillinge, Bohnengemüse & eingemachte Senfkörner Schnitzel aus der Keule vom Bio May Schwein	15
Forelle, Auberginencreme, Buchweizen & fermentiertes Cassis Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	15

DESSERT

Milcheis, Heidelbeerkompott, Haselnussboden & Baiser Hausgemachtes Milcheis vom Weidenhof in Wächtersbach	8
--	---

GETRÄNKE

Wasser Still / Sprudel	0,5 L 1 L	2 4
Saftschorlen	0,3 L 0,5 L	3,5 4,5
Hausgemachte Limonade	0,3 L	4,5
Bio Grüner Sencha Eistee	0,3 L	4,5
Grüntee Kombucha	0,3 L	4,5
Alkoholfreier Aperitif der Saison	0,3 L	7,5
Espresso		2,1
Doppelter Espresso		4
Kaffee		3
Cappuccino		3,5
weitere Kaffeespezialitäten auf Anfrage		
KALTGEBRÜHTER KAFFEE		3,5
Kaltgebrühter Kaffee		4,5
Kaltgebrühter Freddo Cappuccino		6,0

Aperitif der Saison Hausgemachter saisonaler Sirup & Crémant	0,15 L	9,5
Bacchus Petnat Franken · Weingut Tobias Nagel	0,15 L	8,5
Crémant d'Alsace Elsass · Clément Klur	0,15 L	11
Companion Spritz Sizilianische Bitterorange & Crémant	0,15 L	9,5
»VERMOUTH« & Tonic Hausgemachter Weißer Wermut	0,3 L	9,5
Bitburger Pils vom Fass	0,3 L 0,5 L	4 5,5
»Haus Schoppen« Obsthof am Steinberg	0,25 L 0,5 L	3 6
Weißburgunder Gaul · Pfalz	0,15 L	7,5
Sauvignon Blanc »Tement Blanc« Tement · Steiermark	0,15 L	8,5
Riesling Kabinett J.B. Becker · Rheingau	0,15 L	7,0
Viognier Saint Cosme · Rhône	0,15 L	9,5
Zweigelt Rosé »Colline Rouge« Fritsch · Wagram	0,15 L	7,0
Spätburgunder »Kabinett« Koehler-Ruprecht · Pfalz	0,15 L	8,5
Grenache »Côtes du Rhône« Viret · Rhône	0,15 L	8,0
Wein des Tages	0,1 L	a. A.