

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
Endiviensalat, Kombuchavinaigrette, Kerbel & Zitrone Frische Bio Endiviensalat	10
Dünn aufgeschnittene Steinpilze, Birne & Sonnenblumenkerne Steinpilze aus deutscher Wildsammlung	15
Kartoffelschaum-Suppe, Rucolacreme & Paprikachutney Leichte Kartoffelschaum-Suppe von Odenwälder festkochenden Kartoffeln	10
Rindertatar, Petersiliencreme, Zwiebeln & Sauerteigbrösel Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Gedämpfter Schwarzkohl, Pastinaken, Wildreis & Muskatmilch Pastinaken vom Neuer Hof Bochroeder	13,5
Gefüllte Steinchampignons, Lauch, Ricotta & Tagetesbernaise Ricotta von der L'Abbate Käsefabrik in Offenbach am Main	13,5
Gebraetene Leber, Schwarzwurzel, Röstzwiebel & Pflaume Leber vom Vogelsberger Fleckvieh, in Streifen gebraten & in Sauce serviert	15
Forelle, Kohlrabigemüse, grüne Molesauce & Haselnüsse Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	15

DESSERTS

Feigenblatteis, Griespudding, Pflaume & Buchweizen Hausgemachtes Feigenblatteis & Feigenblattöl	9
--	---

DRINKS

Wasser Still / Sprudel	0,5 L 1 L	2 4
Saftschorlen	0,3 L 0,5 L	3,5 4,5
Saisonale 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		
Frischer Minze / Ingwer		4,5
Zitronenverbene		4,5
Griechischer Bergtee		4,5
Grüntee »Sencha«		5,5
Schwarztee »Earl Grey« / Darjeeling		4,5

Aperitif der Saison Hausgemachter saisonaler Sirup & Crémant	0,15 L	9,5
Bacchus Petnat Franken · Weingut Tobias Nagel	0,15 L	8,5
Pinot Blanc Crémant Elsass · Clément Klur	0,15 L	11
Companion Spritz Sizilianische Orange & Crémant	0,3 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
Viognier Saint Cosme · Rhône	0,15 L	9,5
Zweigelt Rosé »Colline Rouge« Fritsch · Wagram	0,15 L	7
Spätburgunder »Kabinett« Koehler-Ruprecht · Pfalz	0,15 L	8,5
Grenache »Côtes du Rhône« Viret · Rhône	0,15 L	8
Wein des Tages	0,1 L	a. A.