

# emmafisch



Speisen und Getränke

---

## Zusatzstoffe

- 1 \_\_\_\_\_ mit Farbstoff
- 2 \_\_\_\_\_ mit Konservierungsstoff
- 3 \_\_\_\_\_ mit Antioxidationsmittel
- 4 \_\_\_\_\_ mit Geschmacksverstärker
- 5 \_\_\_\_\_ geschwefelt
- 6 \_\_\_\_\_ mit Schwärzungsmittel
- 7 \_\_\_\_\_ mit Phosphat
- 8 \_\_\_\_\_ mit Milcheiweiß
- 9 \_\_\_\_\_ koffeinhaltig
- 10 \_\_\_\_\_ chininhaltig
- 11 \_\_\_\_\_ mit Süßungsmittel
- 12 \_\_\_\_\_ enthält Phenylalaminquelle
- 13 \_\_\_\_\_ gewachst
- 14 \_\_\_\_\_ Taurin
- 15 \_\_\_\_\_ mit Nitritpökelsalz

## Allergene

- A \_\_\_\_\_ Glutenthaltiges Getreide
- B \_\_\_\_\_ Krebstiere
- C \_\_\_\_\_ Eier
- D \_\_\_\_\_ Fisch
- E \_\_\_\_\_ Erdnüsse
- F \_\_\_\_\_ Soja
- G \_\_\_\_\_ Milch und Milchprodukte
- H \_\_\_\_\_ Schalenfrüchte
- I \_\_\_\_\_ Sellerie
- J \_\_\_\_\_ Senf
- K \_\_\_\_\_ Sesamsamen
- L \_\_\_\_\_ Schwefeldioxid und Sulfite
- M \_\_\_\_\_ Lupinen
- N \_\_\_\_\_ Weichtiere

## Tapas

---

### Patatas bravas

frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Soße

6,-

### Patatas allioli<sup>C</sup>

frittierte Kartoffelwürfel mit Aioli

6,-

### Champiñones

Champignons mit Kräutern

8,-

### Hummus<sup>K</sup>

Kichererbsenpüree mit Sesammus

7,-

### Verduras mixtas en vinagre

Auberginen, Artischocken, Zucchini  
eingelegt mit Kräutern und Gewürzen

9,-

### Pimientos de Padrón

gebratene Paprikaschoten

8,-

### Pollo en Salsa

Hähnchenbrust in scharfer Sauce

7,-

### Ciruelas<sup>15</sup>

Datteln im Speckmantel

8,-

### Pinchos morunos

3 marinierte Black Angus Flank Spießchen

14,-

### Chorizo<sup>1,2,3,15</sup>

mit Paprika und Knoblauch gewürzte Wurst

9,-

### Manchego<sup>G</sup>

spanischer Hartkäse aus Schafsmilch

12,-

### Jamón serrano<sup>2,3,15</sup>

Serrano-Schinken mit Melone

12,-

### Boquerones a la fritos<sup>D</sup>

frittierte Sardinen

8,-

### Boquerones en vinagre<sup>D</sup>

eingelegte Sardinen mit Knoblauch

9,-

### Marisco mixto<sup>D</sup>

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone

12,-

### Mejillones<sup>N</sup>

Grüne Muscheln mit Kräutern

9,-

### Gambas al ajillo<sup>B</sup>

Garnelen gebraten mit Chili und Knoblauch

14,-

### Pinchos da Gambas<sup>B</sup>

Garnelenspieße mit Kräutern,

12,-

### Calamares a la plancha<sup>N</sup>

gegrillter Tintenfisch

12,-

### Puntillitas a la plancha<sup>N</sup>

gegrillte Babycalamari

14,-

### Ensalada Pulpo<sup>N</sup>

Oktopus-Salat mit Olivenöl und Limette

19,-

## Vorspeisen, Suppen

---

### Gemischter Salat<sup>J</sup>

7,-

### Tomaten-Salat mit Zwiebeln<sup>J</sup>

7,-

### Großer gemischter Salat<sup>J</sup>

12,-

### Caprese<sup>J</sup>

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

12,-

### Lachstatar frisch<sup>D</sup>

12,50

### Tomatensuppe

7,-

### Exotische Fischsuppe<sup>B,D</sup>

mit Kokosmilch Curry und Fisch-Ragout

12,-

### Pikante Fischsuppe<sup>B,D</sup>

mit Chili und Fisch-Ragout

12,-

### gemischte kalte Vorspeisen

Sardellenfilets, eingelegte Paprika, Tomaten, Artischocken, Auberginen, Calamari-Ringe, gebratene Zucchini, Meeresfrüchtesalat

eine Person 14,-

zwei Personen 22,-

### Gemischter Tapasteller<sup>B,D,N</sup>

Gegrillte Gambas, Babycalamaris und Champiões, grüne Muscheln, Pinimentos frittierte Sardinen, Meeresfrüchtesalat

eine Person 16,-

zwei Personen 29,-

---

### Ciabatta-Brot<sup>A,C,G</sup>

mit Oliven und Aioli

5,-

### Aioli, Paprika-Chili-Sauce oder Oliven

Extraportion 2,-

---

## Meeresfrüchte, Paella, Risotto

### Austern<sup>N</sup>

Stück 4,-

### Mies-Muscheln\*<sup>N</sup>

rheinischer Art

22,-

provenzialischer Art

22,-

### Baby-Calamari à la Chef<sup>N</sup>

mit frischen Kräutern

28,-

### Gegrillter Oktopus<sup>N</sup>

mit mediterranem Gemüse und Drillingen

36,-

### Gambas Spieße<sup>B</sup>

geschälte Gambas gegrillt, Tomaten-Confit, Salat

26,-

\*saisonabhängig

### Gambas vom Grill<sup>B,C</sup>

mit Aioli

26,-

### Kiloweise gegrillte Gambas, Aioli<sup>B,C</sup>

1 Kilo 45,- 2 Kilo 80,-

### ganzer Hummer<sup>B</sup>

2 Tage Vorbestellung

80,-

---

### Paella<sup>B,D,N</sup>

Unser mediterranes Soul Food mit grünen Muscheln, Gambas, Shrimps, Babycalamari, Hähnchenflügeln und Fischragout.

für zwei Personen 52,-

jede weitere Person plus 25,-

## Fisch vom Grill

---

### Red Snapper<sup>D</sup>

Das feste Fleisch überzeugt mit seinem dezenten Geschmack sogar Leute, die sonst weniger auf Fisch stehen.

Filet **27,-**

### Rotbarbe<sup>D</sup>

Das zarte Fleisch schmeckt sehr intensiv würzig und etwas nussig.

Filet **25,-**

### Dorade<sup>D</sup>

Festes, weißes Fleisch mit einem angenehm würzigen Geschmack.

ganz oder Filet **26,-**

### Zander<sup>D</sup>

Mageres, zartes, trotzdem aber sehr festes Fleisch mit dezenten Aroma.

Filet **26,-**

### Lachs-Filet<sup>D</sup>

Zartes Fleisch mit einen unverwechselbaren, kräftigen Geschmack.

**26,-**

### Butterfisch mit Tomaten-Confit<sup>D</sup>

Weißes, festes, grätenarmes Fleisch.

Filet **26,-**

### Loup de mer<sup>D</sup>

Sehr feiner, aromatischen Geschmack, weißes, kleinfaseriges Fleisch.

ganz oder Filet **28,-**

### Seeteufel (Lotte) Medallions<sup>D</sup>

Sehr festes Fleisch und vorzügliches Aroma.

Völlig frei von Gräten, lässt sich deshalb entspannt genießen.

**34,-**

### Seezunge<sup>D</sup>

Sehr feines, festes Fleisch mit einem nussigen, lieblichen und dezent würzigen Geschmack.

ganz oder Filet **42,-**

### Steinbutt<sup>D</sup>

Das Fleisch ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselbaren Geschmack.

Filet **29,-**

Ganze Fische pro kg **60,-**

### Gemischte Spieße<sup>B,D,N</sup>

Lachs, Gambas, Babycalamari, Red Snapper

**29,-**

### Fischteller „Maison“<sup>B,D,N</sup>

Marktaktuelle Auswahl von verschiedenen Fisch-Filets.

1 Person **29,-**

2 Personen **56,-**

### Das Beste aus dem Meer<sup>B,D,N</sup>

Schwelgen Sie zu zweit in frischen Austern, grünen Muscheln, Babycalamari, Gambas, gegrilltem Oktopus, Seeteufel, Loup de mer und Steinbutt.

2 Personen **99,-**

### Schwertfisch-Steak<sup>D</sup>

Geschmack ähnelt dem von Kalbfleisch, festes Fleisch mit feiner Textur. Delikater Speisefisch, auch von eher verhaltenen Fischfans geschätzt.

**29,-**

### Thunfisch-Steak mit Tomaten-Confit<sup>D</sup>

Geschmack erinnert an zartes Kalbsfilet mit einem milden salzigen Aroma.

**34,-**

**Einige Fischarten sind nur saisonal je nach Fangzeit verfügbar.**

**Bitte achten Sie auch auf unsere Tafeln für aktuelle Angebote.**

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse der Saison.*

## Fleisch, Veganes, Pasta, Salate, Desserts

---

### Black Angus Rumpsteak

*Feinfaseriges, schön marmoriertes Fleisch, auch nach dem Grillen zart und saftig*

ca. 250 gr. **28,-**

ca. 350 gr. **39,-**

### Black Angus Flank am Spieß

*6 Spieße mit scharfer Sauce*

**28,-**

*jeder weitere Spieß **4,50***

### Hähnchenfilet, gegrillt

*mit Aioli oder scharfer Sauce*

**19,90**

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse der Saison.*

---

### Veganer Teller mit Hummus<sup>K</sup>

*Gegrillte Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons mit Sesam-Kichererbsenpüree und Kräutern*

**22,-**

---

### Salat mit Hähnchen<sup>J</sup>

*Gemischter Salat, gegrillte Hähnchenbrust*

**16,-**

### Salat mit Meeresfrüchten<sup>B,D,J,N</sup>

*Gemischter Salat mit Meeresfrüchten*

**19,-**

### Salat mit Shrimps<sup>B,J</sup>

*Gemischter Salat mit Shrimps*

**19,-**

### Salat mit Lachs<sup>D,J</sup>

*Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet*

**19,-**

### Salat mit Garnelen<sup>B,D</sup>

*Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen*

**22,-**

### Salat mit Babycalamari<sup>B,D</sup>

*Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen*

**24,-**

### Pasta mit gegrilltem Gemüse<sup>G</sup>

*in Tomaten-Sahne-Sauce*

**12,-**

### Pasta all'arrabbiata

*Knoblauch, Chili, Tomaten, Olivenöl*

**12,-**

### Pasta Mozzarella, Basilikum<sup>G</sup>

*mit Tomatensauce*

**12,-**

### Pasta mit Hähnchen\*<sup>G</sup>

*in Tomaten-Sahne-Sauce*

**16,-**

### Pasta mit Meeresfrüchten\*<sup>B,D,N</sup>

*in Tomaten-Sauce*

**19,-**

### Pasta mit Shrimps\*<sup>B</sup>

*in Tomaten-Sauce*

**19,-**

### Pasta mit Lachs\*<sup>D,G</sup>

*in Tomaten-Sahne-Sauce*

**19,-**

### Pasta mit Gambas\*<sup>B,G</sup>

*in Tomaten-Sahne-Sauce*

**22,-**

### Pasta mit Miesmuscheln<sup>N</sup>

*mit Knoblauch, Tomaten, Olivenöl*

**22,-**

*\*mit frischem mediterranem Gemüse zubereitet*

---

### Tiramisu<sup>A,G</sup>

*Bisquit, Mascaponecreme, Espresso, Kakao*

**8,-**

### Mousse au Chocolate<sup>C,G</sup>

*Dunkle Schokolade, Sahne, Eischnee*

**8,-**

### Crème brûlée<sup>C,G</sup>

*Eigelb, Sahne, Vanillezucker, Orangenschale, karamalisierte Zuckerschicht*

**8,-**

## Alkoholfreies

---

**Coca Cola** <sup>1,3,7,9</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Cola zero** <sup>1,3,7,9,11,12</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Fanta** <sup>1,3</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Sprite** <sup>1,3</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Apfelsaft**  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Apfelschorle** <sup>1,3</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Bitter Lemon** <sup>1,3,1</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Tonic Water** <sup>3,1</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Ginger Ale** <sup>1,2</sup>  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**

**Apollinaris Mineralwasser**  
*mit und ohne Kohlensäure*  
Flasche 0,2 l **3,50** Glas 0,4 l **4,50**  
Flasche 0,75 l **7,50**

**Kaffee** <sup>9</sup>  
**2,80**

**Espresso** <sup>9</sup>  
**2,80**

**Doppelter Espresso** <sup>9</sup>  
**4,-**

**Cappucino** <sup>9,G</sup>  
**4,-**

**Milchkaffee** <sup>9,G</sup>  
**4,-**

**Latte Macchiato** <sup>9,G</sup>  
**5,-**

**Espresso Macchiato** <sup>9,G</sup>  
**3,-**

**Tee aus frischer Minze**  
**4,50**

**Tee nach Wahl**  
*Schwarztee, Grüntee,  
Kamille, Pfefferminze*  
**3,20**

## Bier

---

**Warsteiner Pils vom Fass**  
0,3 l **4,-** 0,5 l **6,-**

**Füchschen Alt vom Fass**  
0,25 l **3,50** 0,5 l **6,50**

**Füchschen Alt Bügelflasche**  
0,5 l **6,50**

**Uerige Alt Bügelflasche**  
0,5 l **6,50**

**Schumacher Alt Bügelflasche**  
0,33 l **4,50**

**San Miguel**  
0,3 l **4,-**

**Estrella Galicia**  
0,33 l **4,-**

**Warsteiner Alkoholfrei**  
0,33 l **4,-**

**Radler alkoholfrei**  
0,33 l **4,-**

**König Ludwig Weizen**  
*mit und ohne Alkohol*  
0,5 l **6,50**

*Uerige & Schumacher sind nicht ständig vorrätig*

## Offene Weine und Flaschenweine Weiß

---

### Unser Hauswein weiß, rosé, rot<sup>L</sup>

traditionell serviert in der Jarra  
Glas 0,2 l 7,- Krug 0,25 l 8,-  
Krug 0,5 l 15,- Krug 1 l 28,-

### Wein-Schorle<sup>L</sup> Glas 0,2 l 6,-

### Grauburgunder Kessler-Zink<sup>L</sup>

Ein leichter Wein frisch-fruchtig und vollem Duft. Zu Fisch, Gemüse und Geflügel.  
Glas 0,2 l 7,50 Fl. 0,75 l 26,-

### Sauvignon Blanc<sup>L</sup>

komplexer Aromencharakter und lebendige Säure, strukturiert, lang am Gaumen und elegant. Zu Fischgerichten, Pasta, Risotto und Paella.  
Glas 0,2 l 9,- Fl. 0,75 l 29,-

### Chardonnay<sup>L</sup>

Intensive Zitrusfrüchte und nussige Aromen. Brillante, goldgelbe Farbe, knackige Säure, feine Mineralität, finessenreich und charmant. Zu allen Fischgerichten oder Sologenus.  
Glas 0,2 l 9,- Fl. 0,75 l 29,-

### Pago Mota Chardonnay<sup>L</sup>

#### Vino de la Tierra de Castilla

Ein saftiger, fein komponierter Chardonnay, durch 6-monatigem Ausbau in Eichenfässern dezente Holznoten. Im Mund leicht, sehr frisch, geschmeidig, mit guter Säure. Ein jugendlicher Wein, der zum Genießen einlädt. Angenehm zu Fisch oder als Aperitif.  
Flasche 0,75 l 26,-

### Verdejo Rueda DO 2022<sup>L</sup>

#### Bodegas Val de Vid

Blasses Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtbetonte Nase von Zitrus, Aprikose, Orangenblüte und weißem Traubengelee. Hauch von Passionsfrucht, Bergamotte und Holunderblüte. Intensiver Auftakt mit Balance zwischen fülliger Fruchtsüße und knackiger Frische. Rassige Mineralität durchzieht die saftige, vollmundige Frucht bis ins elegant ausklingende Finale. Perfekt zu Tapas.  
Flasche 0,75 l 27,-

### Regaleali Sicilia Tasca<sup>L</sup>

im Glas helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte. Am Gaumen sehr gefällig, ausgewogen und weich. Reife Fruchtigkeit bis in den Abgang hinein. Zu leichterer Küche, Salat, Antipasti, hellem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.  
Flasche 0,75 l 29,-

### Riesling Hochgewächs Kallfelz<sup>L</sup>

Der Klassiker, mineralisch, gehaltvoll und fruchtig-leicht. Dieser trockene Riesling verkörpert Lust auf Erfrischung und Spaß am Wein. Zu Salaten, Fisch und leichten Vorspeisen  
Flasche 0,75 l 32,-

### Grauburgunder Reichsrat von Buhl<sup>L</sup>

Cremige feine Aromen, die an Nuss erinnern, schmeicheln der Nase. Kühle Kräuterwürze, knackige Abatebirne, ein Hauch von Zitrus. Im Nachhall zarte Holzaromen. Kraftvolle, vielschichtige Struktur im Gaumen mit markanter Länge und Eleganz. Zu Fisch gebraten auf der Haut, kräftigere Gewürze, gebratenes Fleisch.  
Flasche 0,75 l 32,-

### Lugana I Frati Ca' dei Frati<sup>L</sup>

Turbiana Rebe mit zarten Noten von Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Im Mund von würziger Essenz, begleitet von lebhafter Säure. Zu Vorspeisen und gegrillten Fischgerichten.  
Flasche 0,75 l 36,-

### Blanco Chardonnay »234«

#### Bodegas Enate<sup>L</sup>

Parade-Weißwein aus dem Somontano. Erinnert an die ganz feinen Chablis aus dem Burgund. Herrlich delikate und intensive Aromatik nach exotischen Früchten, Pfirsich, frischer Butter und Holunderblüte. Am Gaumen exzellente Struktur. Sinnlich verführerisch, extrem langer Nachhall. Empfehlung zu Fisch und Meeresfrüchten.  
Flasche 0,75 l 39,-

### Sancerre Terroir de Silex

#### AOC Hubert Brochard<sup>L</sup>

Im Glas feines Weißgold. Sehr zart, schön ausgewogen, reich und fleischig am Gaumen. Entfaltet Aromen von gelben Stachelbeeren, spritzigen Äpfeln und kräutrige Noten mit einem sehr mineralischen Nachhall. Perfekt zu Meeresfrüchten.  
Flasche 0,75 l 49,-

### Ultreia Godello 2021 - Raúl Pérez

#### Bodegas y Viñedos<sup>L</sup>

Diese Cuvée ist typisch für das Potenzial der wenig bekannten Rebsorte Godello. Raúl Pérez gilt als Superstar unter den Winzern und hier ist sein Paradestück: Ein köstlicher und geschmeidiger Weißer mit eleganter und leicht cremiger Textur. Intensiver Duft nach Limetten und Akazien. Am Gaumen sehr lang, gleichzeitig frisch und süffig mit einem Hauch von Mineralität.  
Flasche 0,75 l 59,-



## Weine Rosé und Rot

---

### Rosé Syrah & Grenache Caringole Domaine La Croix Belle<sup>L</sup>

*eine charmante und unkomplizierte Cuvée aus Syrah und ein wenig Cinsault. Frisch, fruchtig und süffig – so schmeckt der Süden. Der perfekte Wein für die Terrasse.*  
Glas 0,2 l 7,- Fl. 0,75 l 25,-

### Château Minuty Cuvée M Rosé AC<sup>L</sup>

*Duftiges Bouquet von süß gereiften roten Beeren, leicht kräutriger Anklang. Am Gaumen trocken, fruchtig, elegant und frisch mit schöner Balance von lebendiger Säure, zarter Beerenfrucht und feinen Kräuter- und Gewürzaromen.*  
Als Aperitif und zu Salaten, Fisch- und Geflügel.  
Flasche 0,75 l 32,-

### Finca Munoz Tempranillo<sup>L</sup> Coleccion de Familia 2020

*Intensives Kirschrot. In der Nase potent und fruchtig. Exzellentes Aroma der Reifung, Röstnoten vom Eichenfass. Im Mund weit und sanft; frische, reife rote Früchte, ein Hauch Vanille und balsamische Noten, gut strukturiert.*  
Zu gegrilltem Fleisch, Tapas und kräftigem Käse.  
Flasche 0,75 l 26,-

### Rioja Reserva von Luis Cañas<sup>L</sup>

*Ein Klassiker! Im Glas leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromatisches Bouquet reifer Früchte, schwarze Johannisbeeren und Knupperkirsche, dazu Tabak, Bitterschokolade, Graphit und getoastetes Holz, Vanille und Kakao. Enorme Trinkfreude.*  
Flasche 0,75 l 39,-

### Sangiovese Toskana<sup>L</sup>

#### Casanova della Spinetta, Terricciola

*Direkt nach dem Öffnen beindruckender Duft nach dunklen Kirschen und Vanille. Am Gaumen Brombeeren, Leder, Kaffee sowie packendes Tannin, Komplexität und Persönlichkeit. Harmoniert mit Käse und Desserts.*  
Flasche 0,75 l 32,-

### Sasseo Primitivo 2021<sup>L</sup>

#### Masseria Altemura

*Dunkles, tiefes Rubinrot. Intensiver und voller Duft, der an Pflaumen und rote Früchte erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten. Guter Körper, warm und weich. Reifer Fruchtgeschmack unterstützt durch zartes Tannin.*  
Flasche 0,75 l 36,-

### Château Bréjou Bordeaux AOC<sup>L</sup>

*Dieser Bordeaux für Feinschmecker präsentiert sich mit tiefroter Robe und würzigen Röstaromen, die mit den Fruchtnoten harmonieren. Am Gaumen wiederholt sich der Ausgleich zwischen Frucht und Barrique-Note.*  
Flasche 0,75 l 36,-

### 2019 Primitivo di Manduria

#### IL BACCA Luccarelli<sup>L</sup>

*Stolzes Flaggschiff der Winzer von San Giuseppe. Intensives Rubinrot mit fast schwarzem Kern, in der Nase dicht und würzig mit intensiven Aromen von Pflaume, Süßkirsche, Cassis, Dörrobst, Tabak, Gewürzen und Schokolade. Am Gaumen ebenso würzig, mit Aromen von Kaffee und Vanille, samtig mit reifen Gerbstoffen. Paßt zu Steaks und Mousse au Chocolat.*  
Flasche 0,75 l 59,-

## Sekt und Champagner

---

### Sekt, trocken<sup>L</sup>

Glas 0,1 l 8,- Fl. 0,75 l 35,-

### Cremant d'Alsace Brut, Arthur Metz<sup>L</sup>

*Heller Cremant mit deutlicher Perlage. Zarter Duft von Aprikosen, am Gaumen Anklänge floraler Noten, verschiedene Blüten.*  
Flasche 0,75 l 36,-

### Codorníu Clasico Brut Cava DO<sup>L</sup>

*Hellgelb mit feinem Schaum und fruchtigen Düften. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und sehr balanciert. Begleitet Aperitifs und Desserts.*  
Flasche 0,75 l 36,-

### Gran Juvé y Camps Cava D.O.<sup>L</sup>

#### Gran Reserva Brut

*Das Spitzencuvée von Juvé y Camps ist einer der besten Cava's Spaniens und kann mit großen Prestige Champagnern mithalten. Opulente, reife Aromen von weißen Blüten und Steinfrüchten, dazu feine Nuancen von Toast und Gewürzen, dezente Säure und eine reichhaltige Art machen ihn zum einmaligen Geschmackserlebnis.*  
Flasche 0,75 l 64,-

### Champagner Veuve Cliquot Brut<sup>L</sup>

Flasche 0,75 l 90,-

## Longdrinks, Cocktails und Spirituosen

---

**Wodka Lemon** <sup>3,1</sup>

9,50

**Wodka Red Bull** <sup>1,3,9</sup>

9,50

**Gin Tonic** <sup>1</sup>

9,50

**Aperol Spritz** <sup>1,2,L</sup>

*Aperol, Prosecco*

9,50

**Lillet Classic** <sup>1, L</sup>

*Likörwein, Minze, Gurke, Tonic*

9,50

**Lillet Rosé** <sup>1, L</sup>

*Lillet Rosé, Minze, Gurke, Tonic*

9,50

**Hugo** <sup>L</sup>

*Holundersirup, Limette, Minze, Prosecco*

8,50

**Caipirinha**

*Limetten, Rohrzucker, Cachaça*

9,50

**Mojito**

*Rum, Soda, Minze, Rohrzucker, Limettensaft*

9,50

**Cuba Libre** <sup>1,3,7,9</sup>

*Rum, Cola, Limettenscheibe*

9,50

---

*Alkoholfreie Cocktails:*

**Ipanema** <sup>1,3</sup>

*Ginger Ale, Limettensaft, Rohrzucker, Limetten*

8,50

**Moskito** <sup>1,3</sup>

*Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale*

8,50

**Sherry medium oder pale dry** <sup>L</sup>

*Glas 5 cl 7,-*

**Portwein** <sup>L</sup>

*Glas 5 cl 7,-*

**Martini Extra Dry/Bianco/Rosso** <sup>L</sup>

*4 cl 8,-*

**Likör 43er** <sup>L</sup>

*4 cl 6,-*

**Baileys** <sup>1,3,G,L</sup>

*4 cl 6,-*

**Sambuca**

*4 cl 6,-*

**Wodka** <sup>A</sup>

*4 cl 8,-*

**Whiskey**

*4 cl 8,-*

**Grappa** <sup>L</sup>

*4 cl 6,-*

**Aquavit**

*4 cl 6,-*

**Tunel de Mallorca** <sup>1</sup>

*4 cl 6,-*

**Papidoux Calvados**

*4 cl 6,-*

**Yeni Rakı** <sup>L</sup>

*4 cl 8,- 0,2 l 25,- 0,35 l 45,- 0,7 l 90,-*

**Tekirdag Rakı Gold Series** <sup>L</sup>

*4 cl 9,- 0,2 l 35,- 0,35 l 50,- 0,7 l 95,-*

**Ramazotti**

*4 cl 6,-*

**Averna**

*4 cl 6,-*

**Jägermeister**

*4 cl 6,-*

**Cardenal Mendoza Brandy** <sup>1</sup>

*4 cl 12,50*

**Carlos I Brandy** <sup>1</sup>

*4 cl 12,50*

**Hennessy Cognac** <sup>1</sup>

*4 cl 12,50*

## Events, Partys, Firmenfeiern

---

*Seit mehr als 10 Jahren ist das emMare (vormals emmafisch) der Platz für ausgelassene Partys, rauschende Feste und gelungene Firmenevents aller Art.*

*Mit unserer Halle und der großen Terrasse können wir Veranstaltungen von 40 - 400 Personen organisieren.*

*Leidenschaftlich planen wir Tapas-Buffets, ausgefeilte Menüfolgen oder mediterranes Fingerfood.*

*Das emMare ist eigentlich schon eine Show für sich. Darüber hinaus gestalten wir unsere Locations mit Fantasie und Engagement passend zu Ihren Themen. Platz ist für alles: Varietés, Livemusik mit Bands jeder Größe, Live-Cooking, Filmvorträge, Theater ...*

*Gerne klären wir mit Ihnen alle Details in einem persönlichen Gespräch vor Ort.*



**emmafisch**

Restaurant, Fisch, Wein

Emmastraße 25 · 40277 Düsseldorf

direkt am Volksgarten

0211.56 1688 58 · [info@emmafisch.com](mailto:info@emmafisch.com) · [www.emmafisch.com](http://www.emmafisch.com)

täglich 11:30 - 24:00 Uhr