

Genießen • Feiern • Abfahren

mit direktem  
Ess-Bahnschluss

S 4 / S 5

Hbf  
Richtung Hameln



## EINSTEIGER

Kleine Gaumenfreuden

- **Gleis 3** Veggie ● 8,50 €  
*Drei kleine Gaumenfreuden nach Wahl* Mix 9,50 €
- **Gleis 5** Veggie ● 13,50 €  
*Fünf kleine Gaumenfreuden nach Wahl* Mix 15,50 €
- **Gruppenticket** p. P. 12,00 €  
*Chefs Mix für zwei oder mehr Personen*
- **Brotkorb** 1,50 €

Die aktuelle Auswahl entnehmen  
Sie bitte unserer Saisonkarte.

## GARDEN ROUTE

Frisch und knackig

- Salat mit Grillgemüse ● 11,00 €
- Salat mit Ziegenkäsenougat ● 14,50 €
- Salat mit Streifen von der Ente 14,50 €
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella ● 9,50 €
- Beilagensalat ● 4,50 €

**Täglich wechselndes Gericht**  
Bitte beachten Sie unsere Tafel.

● **Vegetarisches Gericht**

## UNION PACIFIC

Emmas Burger

- **Klassik** ● 12,00 €  
*Zwiebeln | Tomaten | Gurke  
Salat | Barbecuesauce* 14,50 €
- **Mediterran** ● 12,00 €  
*Grillgemüse | Salat | Basilikum-Dip* 14,50 €
- **Texmex** ● 12,00 €  
*Paprika | Chili | Salat | Guacamole* 14,50 €

Sie haben die Wahl:

100% regionales Rindfleisch

Veggie Bohnenburger ●

serviert mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayo  
Speck oder Käse + 1,- €

## NAPOLI EXPRESS

Frische Spaghetti

- Frische Spaghetti mit:
- Ratatouille ● 9,50 €
- Spinat-Gorgonzolasauce ● 12,00 €
- Lachs-Sahnesauce 14,50 €
- Rindfleischstreifen, Kapern,  
Oliven und Tomaten 14,50 €
- Salsiccia (ital. Bratwurst),  
Staudensellerie und Kirschtomaten 13,50 €

## AUS DEM DAMPFKESSEL

Omas kleine Reise um die Welt

- Rindfleisch mit Burgundersauce 18,50 €
- Schweinebäckchen in Cacao 18,50 €
- Hannoversches Zungenragout 19,50 €
- Maispouardenbrust in Riesling 18,50 €
- Lammragout mit Oliven 18,50 €
- Kichererbsencurry mit Gemüse ● 15,50 €

Frisch vom Pferdemarkt:  
**Emmas Pferderoulade**  
21,50 €

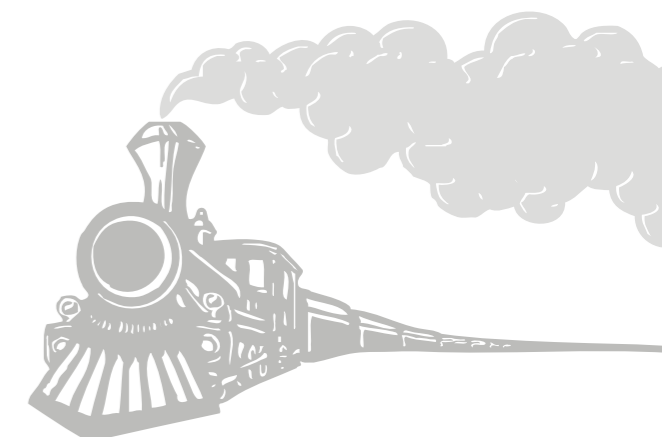
Dazu wählen Sie  
Kartoffelpüree | Reis | Nudeln | Rosmarinkartoffeln

## NACHZÜGLER

Sünde

- Crème Brûlée 5,50 €
- Schokoschnitte 5,00 €
- Tagesdessert

Fragen Sie uns nach der Tagesempfehlung.



## SOFTDRINKS

• Magnus Mineralwasser		
<i>Classic   Naturelle</i>	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	5,50 €
• Säfte	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel   Orange   Rabarber</i>	0,4 l	4,00 €
• Schorle	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel   Orange   Rabarber</i>	0,4 l	4,00 €
• Voelkel BioZisch	0,33 l	3,20 €
<i>Holunder   Cassis</i>		
• Coca Cola <sup>1,2,3</sup> ,		
Coca Cola zero <sup>1,2,3,4,6,7</sup> , Limo	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
• Tonic Water, Lemon <sup>5</sup>	0,2 l	2,90 €

1) Koffein, 2) Farbstoff, 3) Phosphorsäure, 4) Säuerungsmittel,  
5) Chinin, 6) Süßungsmittel, 7) Phenylalanin

## APERITIV

• Prosecco <sup>12%</sup>	0,1 l	3,00 €
	Flasche	18,50 €
• Aperol Sprizz <sup>12%</sup>	0,2 l	5,50 €
• Campari Soda / O-Saft <sup>25%</sup>	4 cl	7,00 €
• Gin Tonic <sup>40%</sup>	4 cl	7,50 €
• Vodka Lemon <sup>40%</sup>	4 cl	7,50 €
• Sherry medium / dry <sup>15%</sup>	5 cl	4,00 €
• Port rot / weiß <sup>15%</sup>	5 cl	4,00 €
• Pastis <sup>45%</sup>	2 cl	2,50 €
• Vermouth <sup>18%</sup>	5 cl	4,00 €

## ALKOHOL

• Obst <sup>45%</sup>		
<i>Birne   Himbeer   Kirsch</i>	2 cl	3,00 €
• Kalt	2 cl	
<i>Aquavit <sup>40%</sup>   Vodka <sup>40%</sup>   Korn <sup>38%</sup></i>	3,00 €	3,00 €
3,00 €	3,00 €	2,00 €
• Kräuter <sup>32%</sup>		
<i>Averna   Jägermeister</i>	2 cl	3,00 €
• Grappa <sup>42%</sup>	2 cl	3,00 €
• Rum / Weinbrand <sup>40%</sup>	2 cl	3,00 €
• Likör	2 cl	3,00 €
<i>Cointreau <sup>40%</sup>   Amaretto <sup>20%</sup></i>		
<i>Cassis <sup>20%</sup>   Peche <sup>20%</sup></i>		

## WARME GETRÄNKE

• Espresso	2,50 €
• Doppelter Espresso	3,50 €
• Americano	2,20 €
• Cappuccino	3,00 €
• Milchkaffee	3,00 €
• Latte Macchiato	3,00 €
• Tee	
<i>Darjeeling   Assam   Earl Grey</i>	
<i>Minze   Grün   Rooibos   Früchte</i>	3,50 €
• Schokolade	
●   ●   ●	3,50 €

Shot gefällig? Sie wählen zwischen  
Flavour +0,50 € | Shot Café +1,00 €  
Shot Alc. +1,50 €

## BIER

• Gilde Ratskeller	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
• Erdinger Weizenbier	0,5 l	4,50 €
• Erdinger Free	0,5 l	4,50 €
• Gilde Free	0,33 l	3,10 €
• Alsterwasser	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €

## OFFENE WEINE

• Weiß		
• Pinot Grigio, trocken		
<i>Weingut Campagnola, Veneto Italien</i>	0,2 l	5,50 €
• Sophie Helene, trocken		
<i>Weingut Hammel, Pfalz Deutschland</i>	0,2 l	6,00 €
• MERLOT Blanc de Noir, trocken		
<i>Bamberger, Pfalz Deutschland</i>	0,2 l	6,50 €
• Rosé		
• Sophie Helene, trocken		
<i>Weingut Hammel, Pfalz Deutschland</i>	0,2 l	6,00 €
• Rot		
• Sangiovese, trocken		
<i>Weingut Caparzo, Toskana Italien</i>	0,2 l	6,00 €
• Al Ria		
<i>Weingut Casa Santos Lima, Algarve Portugal</i>	0,2 l	6,50 €

## FLASCHENWEINE

• Weiß		
• Chardonnay, trocken		
<i>Heinrich Gies, Pfalz Deutschland</i>	0,75 l	25,00 €
• Weisser Burgunder „Alte Reben“, trocken		
<i>Weingut Zotz, Baden Deutschland</i>	0,75 l	26,00 €
• Grauburgunder, trocken		
<i>Weingut Konstanzer, Baden Deutschland</i>	0,75 l	27,00 €
• Riesling, trocken	0,75 l	26,50 €
• Lugana „Limne“, trocken		
<i>Tenuta Rovaglia</i>	0,75 l	27,50 €
• La Butiniere Chardonnay, trocken		
<i>Anne de Joyeuse, Limoux Frankreich</i>	0,75 l	28,50 €

• Rosé		
• Merlot, trocken		
<i>Heinrich Gies, Pfalz Deutschland</i>	0,75 l	25,50 €
• Rot		
• SERPAIOLLO Rosso, trocken		
<i>Weingut Serpaia, Maremma Italien</i>	0,75 l	27,00 €
• La Butiniere Rouge, trocken		
<i>Anne de Joyeuse, Limoux Frankreich</i>	0,75 l	28,50 €
• Les Sorts SYCAR, trocken		
<i>Cellar El Masroig, Montsant Spanien</i>	0,75 l	29,00 €
• Spätburgunder Ihringer Winklerberg		
Erste Lage, trocken	0,75 l	31,50 €
<i>Weingut Konstanzer, Baden Deutschland</i>		

