

# Emils

Ihre Bar & Lounge im ARCADEON



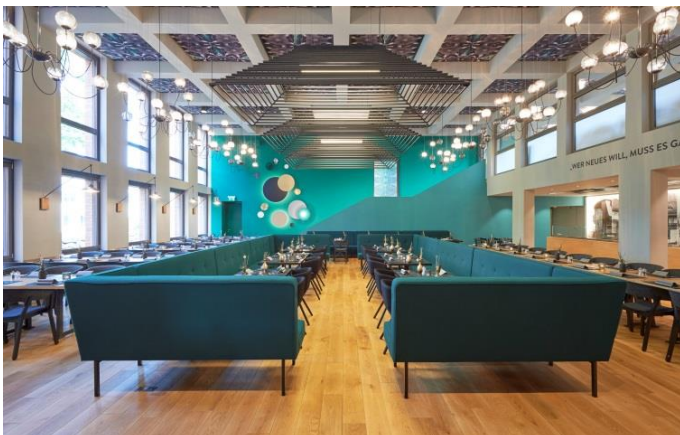
#ZEIT\_für\_Genuss

#ZEIT\_für\_Atmosphäre

#ZEIT\_für\_Freunde

Teilen Sie die Freude des Probierens und entdecken unsere Speisekarte gemeinsam. Bestellen Sie im „Family Style“, lassen uns alle Gerichte mittig auf den Tisch stellen und kosten Sie von allem, was Ihr Herz begehrt. Ein Geschmackserlebnis das verbindet!

Share the joy of tasting and discover our menu together. Order in "Family Style", let us place all dishes in the middle of the table and taste everything your heart desires. A connecting taste experiences!



# KARLS

Ihr Restaurant im ARCADEON

## HERBST ANTIPASTI

**REHSCHINKEN MIT APFEL-KÜRBIS-CHUTNEY<sup>J</sup>** EUR 6,00  
Hauchdünne Scheiben vom luftgetrockneten Rehschinken | Apfel-Kürbis-Chutney

**TAFELSPITZSÜLZE<sup>C I F I I I J I K</sup>** EUR 5,50  
Remouladensauce | Essig-Gurke

**CROSTINI MIT LACHSTATAR<sup>A I D I F I L</sup>** EUR 6,00  
Weißes Baguette | Olivenöl | Rauchlachs | Wasabi | Zitrone

**TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE** **Veggie** EUR 5,00  
mit Basilikum

**KÜRBIS-CREME<sup>C I F</sup>** **Veggie** EUR 6,00  
Rotwein-Zwiebel-Chutney | Ziegenfrischkäse-Feldsalat-Praline

**HARISSA-PIMENTO-CREME<sup>A I E I H</sup>** **Vegan** EUR 5,50  
mit Blumenkohl und Couscous

**ERBSENCREME MIT KOKOSMILCH<sup>A I E I G I 2 I 14</sup>** **Vegan** EUR 5,00  
Topping aus Olivenerde | Rote Beete-Ingwer-Kaviar

Bestellen Sie unsere Antipasti einzeln oder als Antipasti-Variation:

3 Sorten = kleine Vorspeise	EUR 14,50
4 Sorten= große Vorspeise	EUR 19,50
5 Sorten= kleiner Hauptgang	EUR 24,50
6 Sorten= Ihr Wunsch-Hauptgang	EUR 29,50

**FLEISCHLOS im Arcadeon = WUNSCHLOS glücklich:**  
**PASTA | PILZE | FISCH + CO**

**FAGOTTINI POMODORO & BASILICO <sup>A</sup>** **Vegan** EUR 19,50  
Nudel-Blüten mit feiner Tomaten-Basilikum-Füllung | Blattspinat | Schalotten | geschmelzte Cherry-Tomaten | geriebener (veganer) Mozzarella

**CRISPY BLUMENKOHL <sup>A | E | J</sup>** **Vegan** EUR 23,90  
Blumenkohl-Röschen | Hafermilch | Panko-Mehl | Bunter Getreide-Mix aus Zartweizen, Linsen und Quinoa | Edamame | geröstete Sonnenblumen-Kerne  
**Dazu:** Tomaten-Salsa | Kräuter-Mayonnaise

**PASTA RUSTICA ZUCCA <sup>A | C | F</sup>** **Veggie** EUR 21,50  
Ravioli mit einer cremigen Füllung aus Frischkäse und Kürbis | Hokkaido-Kürbis | Zuckerschoten | geröstete Kürbiskerne | Rucola | Balsamico-Dressing | Grana Padano-Splits

**PIFFERLINGE MIT SEMMELKNÖDELN <sup>A | C | F</sup>** **Veggie** EUR 26,90  
Pfefferlinge | Schalotten | Gemüse-Bouillon | kräftige Sauce | Semmelknödel | Petersilie  
Dazu: Feldsalat | Joghurt-Dressing

**DUETT VON JACOBSMUSCHEL UND GARNELE <sup>C | D | F | G</sup>** EUR 37,50  
Spieß mit gebratenen zwei Jakobsmuscheln und drei Riesengarnelen | Langkornreis mit Mandelblättern | Safran-Sauce | Romana-Salat | Vinaigrette

**HERBSTZEIT = PILZZEIT** **Veggie** EUR 7,90  
Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gericht auf unserer Karte eine Portion Pfefferlinge (150 g) zusätzlich.

Die perfekte Ergänzung zu Schnitzel, Pasta + Co.

## HERBSTZEIT IM ARCADEON

**CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS** <sup>A | C | E | F</sup> **Veggie** EUR 8,90

Hokkaido-Kürbis | Gemüse-Bouillon | Sahne | Milch |  
steierisches Kürbiskern-Öl | geröstete Kürbiskerne |  
Wan Tan mit Gemüsefüllung

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an, wenn Sie eine **vegane** Suppe wünschen!

**CUCURBITA-BURGER MIT KROSSEM SPECK,** <sup>A | F | I | I | J</sup> EUR 21,90  
**BALSAMICO-ZWIEBELN UND ZIEGENKÄSE**

Patty aus Hokkaido-Kürbis, roten Zwiebeln und Haferflocken |  
Yellow Burger Bun | (vegane) Aioli | krosse Speckscheiben |  
Balsamico-Zwiebeln | Romana-Salat | Ziegenkäse | Chili-Flakes

**UNSER BURGER OHNE SPECK** **Veggie** EUR 18,90

**UNSER BURGER OHNE SPECK + KÄSE** **Vegan** EUR 15,50

**Dazu passt: Kartoffel-Dippers | Aioli** <sup>C | F | J</sup> EUR 4,50

**PASTA RUSTICO SANGUINACCIO** <sup>A | C | F | 8 | 11 | 12</sup> EUR 26,50

Ravioli mit Blutwurst gefüllt | Speckwürfel | Schalotten |  
kross gebratene, geräucherte Rotwurst | Tomatenwürfel | braune Butter |  
frittierte Petersilie  
Dazu: Feldsalat | Joghurt-Dressing

**GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN** <sup>A | C | F | G | I | I | J | 4 | 8</sup> EUR 35,90  
**MIT BOHNEN UND BRIOCHE**

Geschmorte Schweinebäckchen in kräftiger Sauce |  
bunter Bohnen-Mix (Stangen- Brech- und Wachsbruchbohnen |  
rote und weiße Kidney-Bohnen | Buttersud) | Brioche-Küchlein

## VIEL GEFRAGT

**CARPACCIO VOM RIND** <sup>C | F</sup> **EUR 13,50**  
Hauchdünne Scheiben vom Rind (Semmerolle) | Olivenöl |  
Rucola | Balsamico-Glace | Zitronenabrieb | Parmesan-Splits

**SALATTELLER MIT PFIFFERLINGEN** <sup>C | G | J</sup> **EUR 29,50**  
Frischer Blattsalat | Kirschtomaten | Gurke | Radicchio |  
Walnüsse | Trauben | frische Pfifferlinge | Himbeer-Vinaigrette

## ALTBEKANNT

**EMILS CURRYWURST MIT POMMES FRITES** <sup>C | F | 3 | 4 | 8</sup> **EUR 9,90**  
**UND CHIPOTLE-MAYONNAISE**  
Rostbratwurst nach Hausrezept | hausgemachte Curry-Sauce |  
Mumbai-Curry | Pommes frites | Mayonnaise | Chili | Knoblauch

**EMILS HALDENER KRÜSTCHEN MIT** <sup>A | C | F</sup> **EUR 22,90**  
**PILZSAUCE, SPIEGELEI, COLE SLAW,**  
**POMMES FRITES UND CHIPOTLE-MAYONNAISE**  
Der Hausklassiker: Zwei kleine Schnitzel vom Landschwein paniert |  
Champignons | Zwiebeln | Speck | Spiegelei | Weißkohl | Karotte |  
Pommes Frites | Mayonnaise | Chili | Knoblauch

**WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT** <sup>A | J | 19</sup> **EUR 29,90**  
**UND PREISELBEEREN**  
Zwei kleine Kalbschnitzel paniert | Zitrone | Kartoffeln | Zwiebeln |  
Essig + Öl | Wildpreiselbeeren | Kapern

**RIB EYE STEAK (250g) MIT FRISCHER** <sup>A | F | 1 | 1 | J | 4</sup> **EUR 35,50**  
**OFENKARTOFFEL, KRÄUTERBUTTER UND SALAT**  
Steak vom argentinischen Angus-Rind | Kräuterbutter |  
Ofenkartoffel | Sour Cream | Blattsalat | Tomaten-Chili-Dressing

## NEU GEDACHT

**JAHRGANGS-SARDINEN (115g) <sup>D</sup>** **EUR 19,90**

Serviert mit: Zitrone | glatte Petersilie | frischem Brot | Butter

Die besten Sardinen des Jahres aus dem Haus „La Perle des Dieux“ | am Ende der Saison mit hohem Fettanteil (ca. 12%) gefischt | mind. 6 Monate vor dem Verkauf gelagert | mit nativem Olivenöl in Handarbeit abgefüllt | gefischt an der Küste vor St. Gilles Croix de Vie sowie zwischen den Inseln Yeu, Ré und Noirmoutier. Durch die besonders schön gestalteten Dosen der französischen Illustratorin Delphine Cossais haben diese Sardinen nicht nur aufgrund Ihrer Qualität Sammlerwert.

## NACHGEFRAGT

**Affogato al caffè – wie Sie es mögen!**

**1 Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>F</sup> – einzeln** **EUR 2,50**

...“als Klassiker“ mit 1 Espresso <sup>3</sup> **EUR 5,50**

... zusätzlich mit 2 cl Botucal Reserva Excl. **EUR 11,90**

**KÜRBIS-BROMBEER-SINFONIE <sup>A | C | E | F | 2</sup>** **EUR 8,50**

Kürbiskern-Biskuit | Brombeer-Mousse | Brombeer-Spiegel | Pistazien-Creme-Eis | frische Beeren

**BIO-KÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF <sup>A | F | L</sup>**

**3 Sorten Käse à 25 g** **EUR 11,50**

**4 Sorten Käse à 25 g** **EUR 13,50**

**5 Sorten Käse à 25 g** **EUR 15,50**

**Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach der Auswahl!**

Zu jeder Käseauswahl reichen wir Baguette, Butter, Trauben und Feigensenf

## AUTUMN ANTIPASTI

**VENISON HAM WITH WILD CRANBERRIES** EUR 6,00  
Wafer-thin slices of air-dried venison ham |  
Melon balls | wild cranberries

**TAFELSPITZ ASPIC** <sup>C I F I I I J I K</sup> EUR 5,50  
Remoulade sauce | vinegar-gherkin

**CROSTINI WITH SALMON TARTAR** <sup>A I D I F I L</sup> EUR 5,50  
White baguette | olive oil | smoked salmon | wasabi | lemon

**TOMATO-MOZZARELLA-TERRINE** **Veggie** EUR 5,00  
with basil

**PUMBLE CREAM** <sup>C I F</sup> **Veggie** EUR 6,00  
Red wine-onion-chutney | fresh goat cheese field salad praline

**HARISSA-PIMENTO-CREME** <sup>A I H I E</sup> **Vegan** EUR 5,50  
with cauliflower and couscous

**PEA CREAM WITH COCONUT MILK** <sup>2 | 14</sup> **Vegan** EUR 5,00  
Olive-earth-topping | beetroot-ginger-caviar

Order our antipasti individually or as an antipasti variation:

3 varieties = small starter	EUR 14,50
4 varieties = large starter	EUR 19,50
5 varieties = small main course	EUR 24,50
6 varieties = your choice of main course	EUR 29,50

## MEATLESS AT THE ARCADEON = WISHLESSLY HAPPY: PASTA | MUSHROOMS | FISH

**FAGOTTINI POMODORO & BASILICO <sup>A</sup>** **Vegan** EUR 19,50  
Pasta flowers with fine tomato basil filling |  
Leaf spinach | shallots | melted cherry tomatoes |  
Grated (vegan) mozzarella

**CRISPY CAULIFLOWER <sup>A | E | J</sup>** **Vegan** EUR 23,90  
Cauliflower florets | Oat milk | Panko flour |  
Colourful grain mix of tender wheat, lentils and quinoa |  
Edamame | roasted sunflower seeds  
Served with: Tomato Salsa | Herb Mayonnaise

**PASTA RUSTICA ZUCCA <sup>A | C | F</sup>** **Veggie** EUR 21,50  
Ravioli with a creamy filling of cream cheese and  
Pumpkin | Hokkaido pumpkin | sugar snap peas | roasted  
Pumpkin seeds | rocket | balsamic dressing | Grana Padano splits

**CHANTERELLES WITH  
BREAD DUMPLINGS <sup>A | C | F</sup>** **Veggie** EUR 26,90  
Chanterelles | shallots | vegetable broth | cream |  
Bread dumplings | parsley | lamb's lettuce | yoghurt dressing

**DUET OF SCALLOP AND SHRIMP <sup>C | D | F | G</sup>** EUR 37,50  
Skewer with roasted two scallops and three  
King prawns | long-grain rice with almond leaves |  
Saffron sauce | Romaine salad | vinaigrette

**AUTUMN TIME = MUSHROOM TIME** **Veggie** EUR 7,50  
We are happy to serve you an additional portion of chanterelles  
mushroom sugo (150 g) to every dish on our menu.

The perfect complement to schnitzel, pasta + co.



## AUTUMN TIME AT THE ARCADEON

**HOKKAIDO PUMPKIN CAPPUCCINO** <sup>A | C | E | F</sup> **Veggie** EUR 8,90  
Hokkaido pumpkin | vegetable broth | cream | milk |  
Styrian pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds |  
Wan Tan with vegetable filling

Please speak to our service team if you would like a **vegan** soup!

**CUCURBITA-BURGER WITH CRISPY BACON,** <sup>A | F | I | J</sup> EUR 21,90  
**BALSAMIC ONIONS AND GOAT CHEESE**  
Patty made from Hokkaido pumpkin, red onions and oat flakes |  
Yellow Burger bun | (vegan) aioli | crispy bacon slices |  
Balsamic onions | Romaine lettuce | goat cheese | chilli flakes

**OUR BURGER WITHOUT BACON** **Veggie** EUR 18,90

**OUR BURGER WITHOUT BACON + CHEESE** **Vegan** EUR 15,50

Goes well with: Potato Dippers | Aioli <sup>C | F | J</sup> EUR 4,50

**PASTA RUSTICO SANGUINACCIO** <sup>A | C | F | 8 | 11 | 12</sup> EUR 26,50  
Ravioli filled with black pudding | bacon cubes | shallots |  
Crispy fried black pudding slices | diced tomatoes | brown butter |  
Deep-fried parsley  
Served with: lamb's lettuce | yoghurt dressing

**BRAISED PORK CHEEKS** <sup>A | C | F | G | I | J | 4 | 8</sup> EUR 35,90  
**WITH BEANS AND BRIOCHE**  
Braised pork cheeks in a hearty sauce | colourful bean mix  
(Runner beans, wax beans | Red and white kidney beans |  
Butter broth) | brioche cakes

## MUCH INQUIRED

**BEEF CARPACCIO** <sup>C | F</sup> EUR 13,50  
Wafer-thin slices of beef | olive oil |  
Rocket salad | balsamic glaze | lemon zest | Parmesan splits

**SALAD PLATE WITH  
CHANTERELLES MUSHROOMS** <sup>C | G | J</sup> EUR 29,50  
Fresh leaf lettuce | cherry tomatoes | cucumber | radicchio |  
Walnuts | grapes | fresh chanterelles mushrooms | raspberry vinaigrette

## OLD KNOWN

**EMILS CURRYWURST WITH FRENCH FRIES  
AND CHIPOTTLE-MAYONNAISE** <sup>C | F | 4 | 8</sup> EUR 9,90  
Home-made grilled sausage | home-made curry sauce |  
Mumbai curry | French fries | mayonnaise | chili | garlic

**EMILS HALDEN CUTLETS WITH  
MUSHROOM CREAM, COLE SLAW,  
FRENCH FRIES AND CHIPOTTLE-MAYONNAISE** <sup>A | C | F</sup> EUR 22,90  
The House Classic: Two small cutlets of country pork breaded |  
Mushrooms | onions | bacon | fried egg | white cabbage | carrots |  
French Fries | mayonnaise | chili | garlic

**WIENER SCHNITZEL WITH POTATO SALAD  
AND CRANBERRIES** <sup>A | J | 19</sup> EUR 29,90  
Two small breaded veal cutlets | lemon | potatoes |  
Onions | vinegar and oil | wild cranberries

**RIB EYE STEAK (250g) WITH FRESH  
JACKET POTATO, HERB BUTTER AND SALAD** <sup>A | F | 11 | J | 4</sup> EUR 35,50  
Teak of Argentinian Angus beef | herb butter |  
Jacket potato | sour cream | leaf salad | tomato chilli dressing

## NEW THOUGHT

### VINTAGE SARDINES (115g) <sup>D</sup>

EUR 19,90

Served with: lemon | flat leaf parsley | fresh bread | butter

The best sardines of the year from the house "La Perle des Dieux | fished at the end of the season with a high fat content (approx. 12%) | stored for at least 6 months before sale | filled by hand with virgin olive oil | fished at the coast off St. Gilles Croix de Vie as well as between the islands of Yeu, Ré and Noirmoutier. Due to the particularly beautifully designed tins by the French illustrator Delphine Cossais, these sardines have collector's value not only because of their quality.

## REQUESTED

Affogato al caffè – the way you like it!

1 scoop bourbon vanilla ice cream <sup>F</sup> – single EUR 2,50

... "as a classic" with 1 espresso <sup>3</sup> EUR 5,50

... additionally with 2 cl Botucal Reserva Excl. EUR 11,90

### KÜRBIS–BROMBEER–SINFONIE <sup>A | C | E | F | 2</sup>

EUR 8,50

Pumpkin seed sponge | blackberry mousse | blackberry mirror | Pistachio cream ice cream | fresh berries

### ORGANIC CHEESE FROM THE BACKENSHOLZER FARM <sup>A | F | L</sup>

3 types of cheese à 25 g EUR 11,50

4 types of cheese à 25 g EUR 13,50

5 types of cheese à 25 g EUR 15,50

Ask our service staff about the selection!

We serve baguette, butter, grapes and fig mustard with each cheese selection.

## ALLERGENE



**A** **Glutenhaltiges Getreide | Gluten-Erzeugnisse**  
u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer



**B** **Krebstiere |-Erzeugnisse**  
u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer



**C** **Eier | Eierzeugnisse**  
Alle Ei-Sorten



**D** **Fisch |-Erzeugnisse**  
Alle Fischarten (u.a. Anchovis, Kaviar)



**E** **Soja |-Erzeugnisse**  
Alle Sorten Sojabohnen



**F** **Milch |-Erzeugnisse**  
Alle Milchprodukte



**G** **Schalenfrüchte (Nüsse) |-Erzeugnisse**  
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne



**H** **Erdnüsse |-Erzeugnisse**  
Alle Erdnusssorten



**I** **Sellerie |-Erzeugnisse**  
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie



**J** **Senf |-Erzeugnisse**  
u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner



**I** **Sesam |-Erzeugnisse**  
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen



**K** **Schwefeldioxid und Sulfite**  
von mehr als 10mg je l oder kg



**L** **Lupine |-Erzeugnisse**  
u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein



**M** **Weichtiere |-Erzeugnisse**  
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Kalamare

## ZUSATZSTOFFE

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Nektare                         | 11. mit Nitritpökelsalz und Nitrat         |
| 2. mit Farbstoff                   | 12. mit Geschmacksverstärker               |
| 3. koffeinhaltig                   | 13. geschwefelt                            |
| 4. mit Antioxidationsmittel        | 14. geschwärzt                             |
| 5. mit Süßstoff                    | 15. gewachst                               |
| 6. enthält eine Phenylalaninquelle | 16. mit Phosphat                           |
| 7. chininhaltig                    | 17. Süßungsmittel                          |
| 8. mit Konservierungsstoff         | 18. mit Süßungsmitteln (mehrere)           |
| 9. mit Nitritpökelsalz             | 19. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
| 10. mit Nitrat                     | 20. genetisch verändert                    |