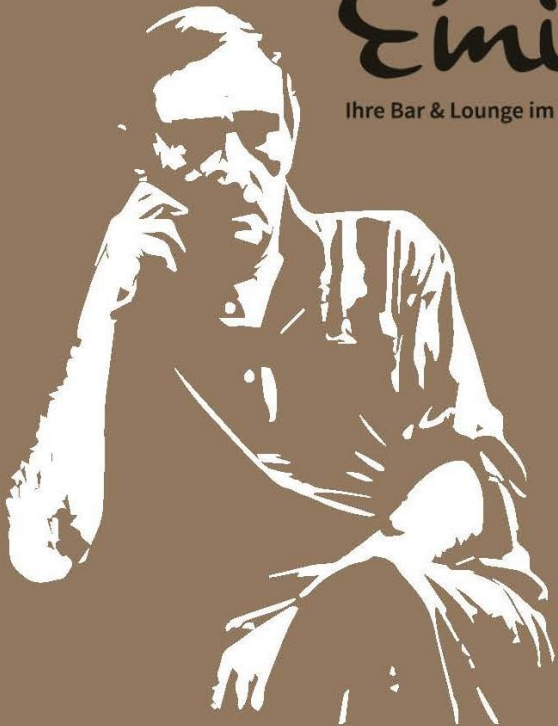


ZEIT

für Genuss, für Atmosphäre,
für Freunde

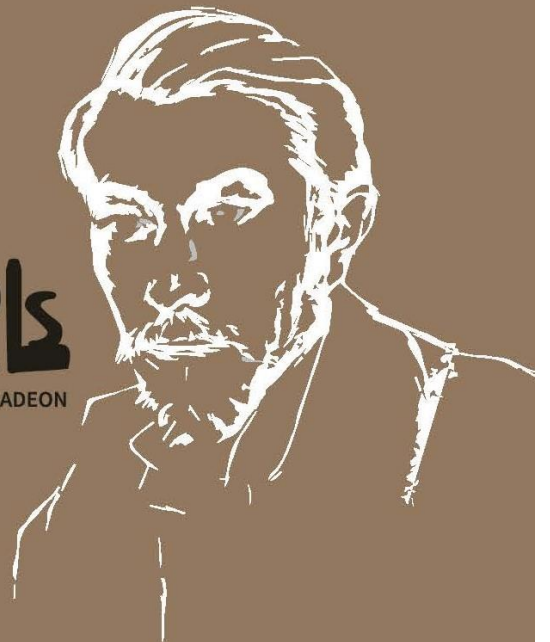
Emils

Ihre Bar & Lounge im ARCADEON



KARLS

Ihr Restaurant im ARCADEON



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 – kosten Sie von allem, was Ihr Herz begehrt. Ein Geschmackserlebnis das verbindet!

SPARGELZEIT

Vorspeise

GEBRATENER SPARGEL MIT AVOCADO UND CHILI-SOJA-SAUCE ^{E I K}	Vegan	EUR 14,90
Gebratener grüner + weißer Stangenspargel Avocado Chili-Soja-Vinaigrette Sesam Limette Kresse		
Auf Wunsch mit gebratenem Tofu extra (100g):		EUR 17,50

Hauptgänge

PASTA TRIANGOLO ASPARAGI ^{A I C I F}	Veggie	EUR 24,90
Gefüllte Teigtaschen Ricotta grüne + weiße Spargelfüllung Tomatenwürfel grüner Spargel braune Butter Schnittlauch		
SPARGEL (250g) MIT BUCHWEIZEN-GRANOLA UND ZIEGENFRISCHKÄSE ^{A I F I G I J}	Veggie	EUR 31,90
Grüner + etwas weißer Stangenspargel Orangen-Vinaigrette Buchweizen-Haselnuss-Granola Frisée Ziegenfrischkäse geröstetes Baguette		
Auf Wunsch auch <u>ohne</u> Ziegenfrischkäse:		EUR 24,50
PORTION FRISCHER STANGENSPAGEL (400g) MIT NEUEN KARTOFFELN		EUR 29,50
FRISCHER STANGENSPARGEL (200g) MIT NEUEN KARTOFFELN UND...		
..Honig- und Schwarzwälder Schinken		EUR 25,90
..Kikok-Hähnchenbrustfilet		EUR 30,90
..einem kleinen Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A I C I F}		EUR 34,50
..Zanderfilet, auf der Haut gebraten ^D mit Zitronen-Kräuter-Marinade		EUR 35,00

Zu allen Spargelgerichten servieren wir wahlweise:

- | | |
|--|---|
| - Sauce Hollandaise ^{C I F I I} | - NEU: Avocado-“Hollandaise“ ^{Vegan} |
| - braune Brösel-Butter ^{A I F} | - NEU: Petersilien-Vinaigrette ^{Vegan} |

FRÜHLINGS ANTIPASTI

WILDSCHWEIN-SCHINKEN MIT PREISSELBEEREN ^{4|8|9} EUR 6,50
Hauchdünne Scheiben vom luftgetrockneten Wildschwein-
Schinken | Wildpreiselbeeren

TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE ^F EUR 5,00
Basilikum

CROSTINI MIT LACHSTATAR ^{A|D|F|L} EUR 6,50
Weißes Baguette | Olivenöl | Rauchlachs | Wasabi | Zitrone

FRISCHKÄSECREME ^{F|L|4} **Veggie** EUR 6,00
MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS
Karottenmousse oder Gurkenmousse oder Bruschetta ^{A|2}

HARISSA-SESAM-CREME ^{A|E|H|I|J} **Vegan** EUR 6,50
mit Blumenkohl und Couscous

ERBSENCREME MIT KOKOSMILCH ^{2|14} **Vegan** EUR 6,00
Topping aus Olivenerde | Rote Beete-Ingwer-Kaviar

Bestellen Sie unsere Antipasti einzeln oder als Antipasti-Variation:

3 Sorten = kleine Vorspeise	EUR	16,50
4 Sorten= große Vorspeise	EUR	22,00
5 Sorten= kleiner Hauptgang	EUR	27,50
6 Sorten= Ihr Wunsch-Hauptgang	EUR	33,00

FLEISCHLOS im Arcadéon = WUNSCHLOS glücklich:

PASTA | GNOCCHI | FISCH + CO

PASTA GRANSOLE PISELLI & MENTA ^{A I C I F} **Veggie** EUR 25,90

Ravioli mit einer knackigen Füllung aus Erbsen und frischer Minze | Schalotten | Erbsen | Grana Padano-Splits

FRISCHE KARTOFFELPUFFER ^{A I I I J I K} **Vegan** EUR 21,90

Frisch gebratene Kartoffelpuffer | Hummus natur | Hummus mit Tomate + Paprika | frische Kräuter
Dazu: Feldsalat | Tomaten-Chili-Dressing | geröstete Kürbiskerne

CANNELLOTTI VERDURA ^{A I I} **Vegan** EUR 24,50

Kleine Teigrollen mit würziger Gemüsefüllung | gebratene grüne + gelbe Zucchini | Lupinensauce | Tomatenwürfel | Petersilie
Dazu: Blattsalat | Balsamico-Dressing | geröstete Kürbiskerne

DIM SUM RED CURRY ^A **Vegan** EUR 25,50

MIT WOK-GEMÜSE UND CURRY-SAUCE
Asiatische Teigtasche mit rotem Kokos-Gemüse-Curry | Wok-Gemüse: Chinakohl | Mungobohnen-Sprossen | Zuckerschoten | rote Paprika | Broccoli | Curry-Sauce

DUETT VON ZANDER UND GARNELE ^{B I D I F I K} EUR 38,50

MIT BLATTSPINAT UND BASMATIREIS
Zanderfilet | zwei Garnelen | Cocktail-Tomaten | Safran-Sauce | Blattspinat | Schalotten | Basmatireis

VIEL GEFRAGT

CAPPUCCINO VON ZUCKERSCHOTE + SPINAT ^{F12} **Veggie** EUR 7,90
Zuckerschoten | Spinat | Butter | Gemüsebouillon |
ein Hauch Knoblauch | Milchschaum | Petersilie

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

PILZ-FRIKADELLE MIT SALAT ^{A|C|J}
Hausgemachte Frikadellen aus Kräuterseitlingen |
Kalbsjus | gebratene Kräuterseitlinge | Baby Leaf-Salat |
Vinaigrette
Als Vorspeise mit 2 Frikadellen á 50g EUR 16,50
Als kleiner Hauptgang mit 4 Frikadellen à 50g EUR 23,90

RIB-EYE STEAK (250g) ^{A|F|J} EUR 41,00
Entrecôte vom argentinischen Angus Rind | Tomaten-Chili-Butter |
Ofenkartoffel | Sour Cream | Blattsalat | Tomaten-Chili-Dressing |
geröstete Kürbiskerne

MEDAILLON VOM RINDERFILET (250g) ^{A|F|J|L} EUR 48,00
Der Klassiker, für Sie zu einem ganz besonderen Preis:
Medaillon vom argentinischen Angus Rind | Rotweinjus |
Ofenkartoffel | Sour Cream | Blattsalat | Tomaten-Chili-Dressing |
geröstete Kürbiskerne

NEU GEDACHT

CRUNCHY HÄHNCHEN-BURGER ^{A|F|C|K} EUR 23,50
Sesam-Burger-Brötchen | Mayonnaise | Zitrone | Mango |
Kikok-Hähnchenbrust (120g) | Mango-Chili-Marinade | Mie-Nudeln |
Vollei | Frisée | Karottensalat

KIKOK-Hähnchen: Eine Marke, von heimischen Geflügelzüchtern zusammen mit dem Land NRW und der Landwirtschaftskammer entwickelt. Diese Hähnchen zeichnen sich durch folgende Kriterien aus: Aufzucht in Deutschland | Fütterung mit mind. 50 % Mais | ohne Gentechnik | mehr Platz | langsames Wachstum | Aufzucht ohne Antibiotika | kurze Transportwege

Dazu passt:

Kartoffel-Dippers | Aioli ^{F|J} **Vegan** EUR 4,50

ALTBEKANNT

EMILS CURRYWURST MIT POMMES FRITES ^{C|F|4|8} EUR 10,90
UND CHIPOTLE-MAYONNAISE
Rostbratwurst nach Hausrezept | hausgemachte Curry-Sauce |
Mumbai-Curry | Pommes frites | Mayonnaise | Chili | Knoblauch

EMILS HALDENER KRÜSTCHEN MIT ^{A|C|F} EUR 25,50
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 ^{A|J|19} EUR 33,50
UND PREISELBEEREN
Zwei kleine Kalbschnitzel paniert | Zitrone | Sardelle
Kartoffeln | Zwiebeln | Essig + Öl | Wildpreiselbeeren

NACHGEFRAGT

EISKONFEKT + ESPRESSO ^{E|F|3} EUR 6,80
Vanilleeis | Schokoladen-Glasur | Espresso

JOGHURT-CREME-EIS ^{F|G} EUR 7,20
1 Kugel Creme-Eis „griechischer Joghurt“ |
Ahornsirup | karamellisierte Haselnüsse + Mandeln | Minze

KIRSCH-SYMPHONIE ^{A|E|F|G} EUR 10,50
Fruchtige Kirschmousse auf Butterstreusel-Boden |
feine Nougatschicht | Kirschnocke | Kirschgrütze |
Kirsch-Espuma | weiße Schokoladensauce

BIO-KÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF ^{A|F|L}

3 Sorten Käse à 25 g EUR 13,50

4 Sorten Käse à 25 g EUR 15,75

5 Sorten Käse à 25 g EUR 18,00

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach der Auswahl!
Zu jeder Käseauswahl reichen wir Baguette, Butter, Trauben und Feigensenf

ASPARAGUS

Appetizer

FRIED ASPARAGUS WITH AVOCADO **Vegan** EUR 14,90

AND CHILI-SOJA-SAUCE ^{EIK}

Roasted green + white asparagus spears | avocado | chilli soy vinaigrette
Chilli soy vinaigrette | sesame seeds | lime | cress

On request with fried tofu extra (100g): EUR 17,50

Hauptgänge

PASTA TRIANGOLO ASPARAGI ^{AICIF} **Veggie** EUR 24,90

Stuffed dumplings | ricotta | green + white asparagus filling |
diced tomatoes | green asparagus | brown butter | chives

ASPARAGUS (250g) WITH WHEAT-GRANOLA **Veggie** EUR 31,90

AND GOAT'S CREAM CHEESE ^{AFIGIJ}

Green + some white asparagus spears | Orange vinaigrette |
Buckwheat hazelnut granola | frisée | goat's cream cheese |
toasted baguette

On request also without goat's cream cheese: EUR 24,50

PORTION OF FRESH ASPARAGUS (400g)
WITH NEW POTATOES EUR 29,50

PORTION OF FRESH ASPARAGUS (200g)
WITH NEW POTATOES AND...

..Honey and Black Forest ham EUR 25,90

..Kikok- Chicken breast fillet EUR 30,90

..a small Wiener schnitzel of veal ^{AICIF} EUR 34,50

..Pike-perch fillet, fried on the skin ^D
with lemon and herb marinade EUR 35,00

We serve all asparagus dishes with a choice of:

- Sauce Hollandaise ^{CIFII}
- NEW: Avocado-“Hollandaise“ ^{Vegan}
- Brown breadcrumb butter ^{AIF}
- NEW: Parsley vinaigrette ^{Vegan}

SPRING ANTIPASTI

WILD BOAR HAM WITH CRANBERRIES ⁴¹⁸¹⁹ EUR 6,50
Wafer-thin slices of air-dried wild boar ham | wild cranberries

TOMATO AND MOZZARELLA TERRINE ^F EUR 6,00
Basil

CROSTINI WITH SALMON TARTAR ^{A1DIFIL} EUR 6,50
White baguette | olive oil | smoked salmon | wasabi | lemon

CREAM CHEES CREAM ^{CIF} **Veggie** EUR 6,00
with different toppings
Carrot mousse | Cucumber mousse | Bruschetta ^{A12}

HARISSA-SESAM-CREME ^{A1EIH11} **Vegan** EUR 6,50
With cauliflower and couscous

PEA CREAM WITH COCONUT MILK ²¹¹⁴ **Vegan** EUR 6,00
Olive-earth-topping | beetroot-ginger-caviar

Order our antipasti individually or as an antipasti variation:

3 varieties = small starter	EUR	16,50
4 varieties = large starter	EUR	22,00
5 varieties = small main course	EUR	27,50
6 varieties = your choice of main course	EUR	33,00

MEATLESS at the Arcadéon = WISHLESS happiness:

PASTA | GNOCCHI | FISH + CO

PASTA GRANSOLE PISELLI & MENTA ^{AICIF} **Veggie** EUR 25,90

Ravioli with a crunchy filling of peas and fresh mint
fresh mint | shallots | peas | Grana Padano shavings

FRESH POTATO PANCAKES ^{AIHJK} **Vegan** EUR 21,90

Freshly fried potato pancakes | pure hummus |
Hummus with tomato, red pepper | fresh herbs
Served with: Lamb's lettuce | tomato-chilli dressing |
Roasted pumpkin seeds

CANNELLOTTI VERDURA ^{AI} **Vegan** EUR 24,50

Small pastry rolls with spicy vegetable filling |
fried green + yellow courgettes | lupin sauce | diced tomatoes | parsley
Served with: leaf salad | balsamic dressing | roasted pumpkin seeds

DIM SUM RED CURRY ^A **Vegan** EUR 25,50

WITH WOK VEGETABLES AND CURRY SAUCE

Asian dumpling with red coconut vegetable curry |
Wok vegetables: Chinese cabbage | mung bean sprouts | snow peas |
red pepper | broccoli | curry sauce

DUET OF PIKEPERCH AND PRAWNS ^{BIDIFIK} EUR 38,50
WITH SPINACH LEAVES AND RICE

Fillet of salmon | two prawns | cocktail tomatoes |
saffron sauce | Spinach leaves | shallots | long grain rice

MUCH ASKED

SUGAR SNAP PEA CAPPUCCINO + SPINACH

Veggie EUR 7,90

mangetout | spinach | butter | vegetable stock |
a touch of garlic | milk foam | parsley

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

MUSHROOM MEATBALL WITH SALAD ^{AICIJ}

Homemade meatballs made from king oyster mushrooms |
Veal jus | fried king oyster mushrooms | baby leaf salad | vinaigrette

As a starter with 2 meatballs á 50g

EUR 16,50

As a small main course with 4 meatballs of 50g each

EUR 23,90

RIB-EYE STEAK (250g) ^{AIFIJ}

EUR 41,00

Entrecôte of Argentinian Angus beef | tomato chilli butter | baked potato |
leaf salad | tomato chilli dressing | jacket potato | sour cream |
roasted pumpkin seeds

MEDALLION OF BEEF FILLET (250g) ^{AIFIJIL}

EUR 48,00

The classic, for you at a very special price:

Medallion of Argentinian Angus beef | red wine jus | baked potato | sour cream |
leaf salad | tomato and chilli dressing | roasted pumpkin seeds

NEW THOUGHT

CRUNCHY CHICKEN BURGER ^{A|F|C|K} **EUR 23,50**
Sesame Burger Buns | Mayonnaise | lemon | Mango |
Kikok chicken breast (120g) | Mango chili marinade | Mie noodles |
Whole egg | Frisée | carrot salad

KIKOK chicken: A brand from local poultry farmers together with developed by the state of North Rhine-Westphalia and the Chamber of Agriculture. Draw these chickens is characterized by the following criteria: Raised in Germany | Feeding with at least 50% corn | without genetic engineering | more space | slower growth | Raising without antibiotics | short transport routes

Goes well with this:

Potato dippers | Aioli **Vegan** **EUR 4,50**

OLD KNOWN

EMILS CURRYWURST WITH FRENCH FRIES ^{C|F|4|8} **EUR 10,90**
AND CHIPOTTLE-MAYONNAISE
Home-made grilled sausage | home-made curry sauce |
Mumbai curry | French fries | mayonnaise | chili | garlic

EMILS HALDEN PORK SCHNITZEL WITH ^{A|C|F} **EUR 25,50**
MUSHROOM SAUCE, COLE SLAW,
FRENCH FRIES AND CHIPOTTLE-MAYONNAISE
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 ^{A|J|19} **EUR 33,50**
AND CRANBERRIES
Two small breaded veal cutlets | lemon | potatoes |
Onions | vinegar and oil | wild cranberries

IN DEMAND

ICE-CREAM CONFECTIONERY & ESPRESSO ^{E|F|2} EUR 6,80
Vanilla ice-cream | chocolate icing | espresso

YOGHURT CREAM ICE CREAM ^{F|G} EUR 7,20
1 scoop of cream ice cream "Greek yoghurt" | maple syrup
maple syrup | caramelised hazelnuts + almonds | mint

CHERRY SYMPHONY ^{A|E|F|G} EUR 10,50
Fruity cherry mousse on a butter crumble base
fine nougat layer | cherry gnocchi | cherry jelly
cherry espuma | white chocolate sauce

ORGANIC CHEESE FROM THE BACKENSHOLZER FARM ^{A|F|L}

3 types of cheese à 25 g EUR 13,50
4 types of cheese à 25 g EUR 15,75
5 types of cheese à 25 g EUR 18,00

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 Erdnussorten



I Sellerie |-Erzeugnisse
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie



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



K Sesam |-Erzeugnisse
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen



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



M Lupine |-Erzeugnisse
u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein



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

ZUSATZSTOFFE

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