

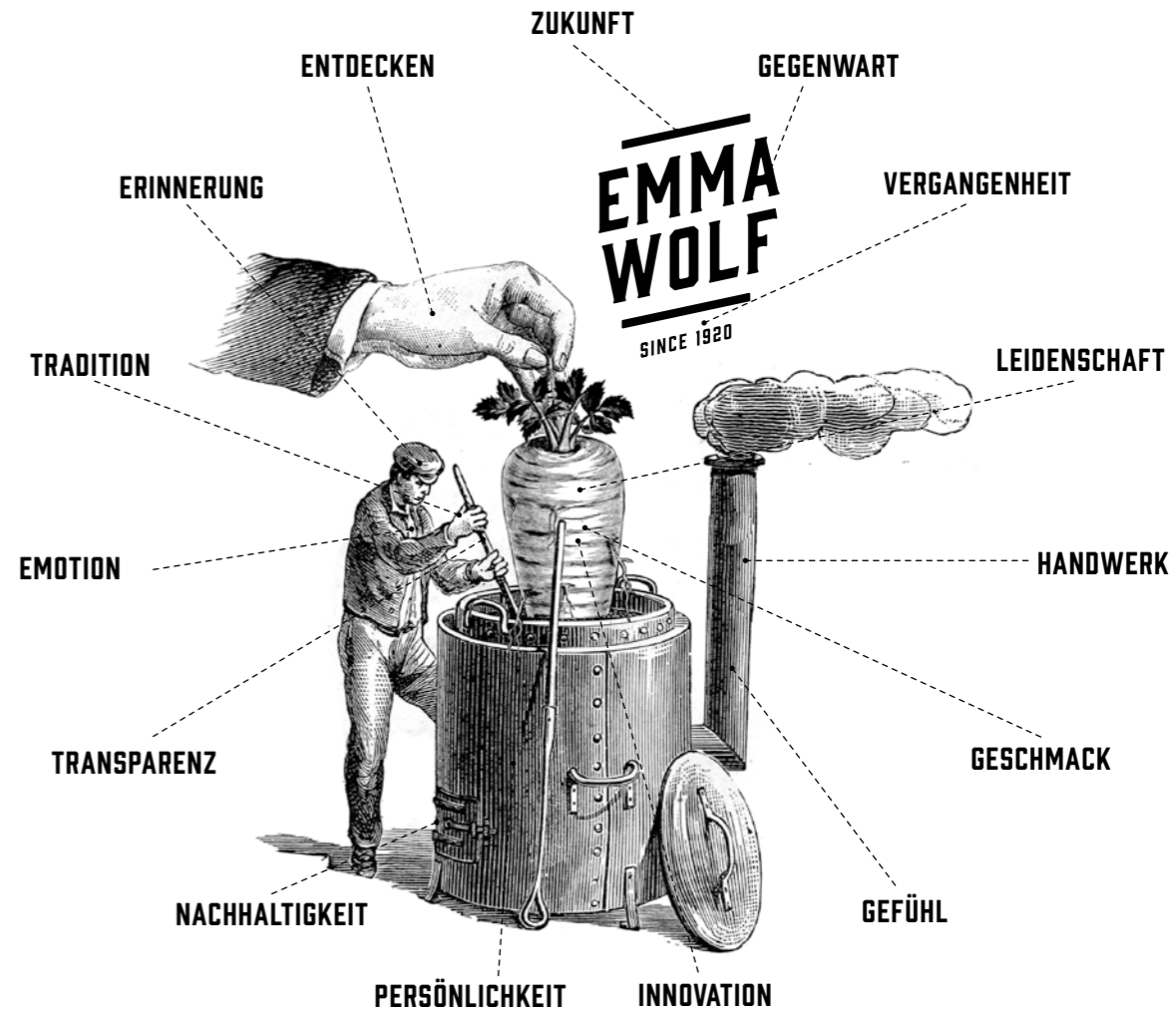
---

**EMMA  
WOLF**

---

**SINCE 1920**

Falls Sie Unverträglichkeiten und Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





# COOKING GANG MENU

3 Gänge  
Ohne Makrele und Spargel  
69€

4 Gänge  
Ohne Tataki von der Entenbrust  
85€

5 Gänge  
99€

Alle Menüs inklusive Gedeck  
und hausgefiltertem Mannheimer  
Tiefbrunnenwasser

Gerne bieten wir Ihnen zu unserem  
Menü eine Weinbegleitung an.  
3=33€ · 4=45€ · 5= 55€

Sie können das Menü selbstverständlich  
erweitern. Fragen Sie uns einfach;  
wir beraten Sie gerne.

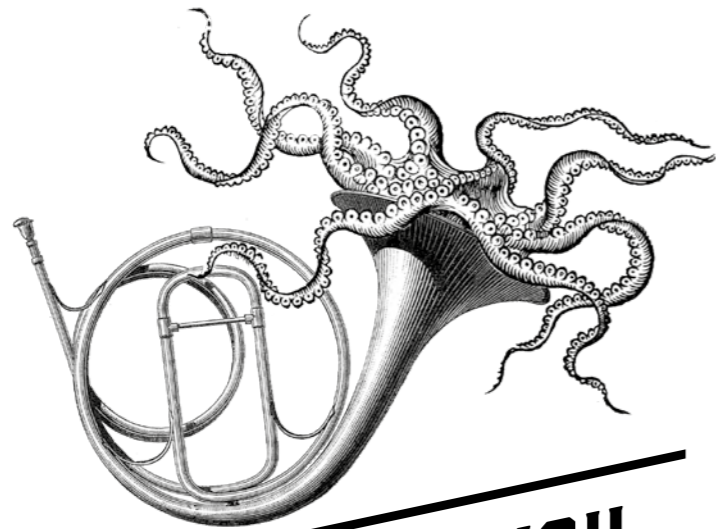
**GEBEIZTE MAKRELE**  
Staudensellerie · Mandel · Granny Smith

**TATAKI VON DER ENTENBRUST**  
Kräuter Saitlinge · Chinakohl · Ponzu

**WEISSER SPARGEL**  
Beurre Blanc · Estragon  
(Optional : Imperial Kaviar : 10G + 20€)

**JAKOBSMUSCHEL**  
Tomate · Rettich · Koriander

**RHUB ART**  
Rhabarber · Creme Fraiche · Butterstreusel



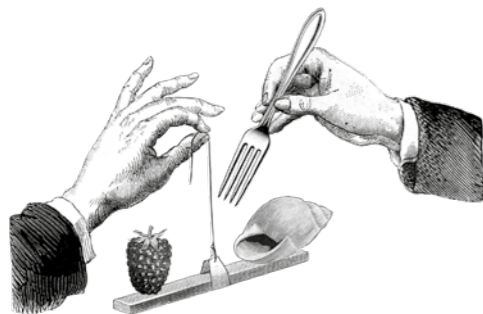
**EMMA'S LUNCH**

**DIENSTAG BIS  
FREITAG**

Saisonal. Frisch. Leicht. Lecker.  
Jede Woche aufregend neu.

**EMMAS LUNCH**  
2 Gänge + Espresso + H2O

31€



**DAVOR**

**GESCHMORTE PAPRIKA**

**VEGGIE**

Ricotta · Schwarze Olive

14€

**GEBEIZTE MAKRELE**

Staudensellerie · Mandel · Granny Smith

19€

**TATAKI VON DER ENTENBRUST**

Kräuter Saitlinge · Chinakohl · Ponzu

20€

**GEDECK**

Rothermels Holzofenbrot ·  
FFM Kräuterbutter · Olivenöl

5,5€



**DAZWISCHEN**

**ARTISCHOKE**

**OPTIONAL  
VEGGIE**

Salz Zitrone · Junge Triebe · Sardelle

18€

**LABEL ROUGE LACHS**

Shiitake · Erbsen · Pistazie

23€

**PAPADA VOM IBERICO SCHWEIN**

Schwarzer Knoblauch · Knollen Sellerie ·  
Röstzwiebel Sud

24€



**HAUPT**

### WEISSER SPARGEL

**VEGGIE**

Beurre Blanc · Estragon · Kartoffel

—

26 €

(Optional: Imperial Kaviar 10g + 20€)

—

### JAKOBSMUSCHEL

Tomate · Rettich · Koriander

35 €

—

### DRY AGED STRIP LOIN VOM RIND [JOHN STONE]

Igelstachelbart · Weißer Spargel · Kartoffel

39 €



**DANACH**

### STEIN VOM RHEIN

Dunkle Schokoladen Canache ·  
Zitrusfrüchte · Joghurt

13€

—

### RHUB ART

Rhabarber · Creme Fraiche · Butterstreussel

12€

—

### FÜNF

Käse Von Affineur Waltmann · Feigensenf

15€



**BIER**  
PRIVATBRAUEREI EICHBAUM  
MANNHEIM

### VOM FASS

Eichbaum Ureich 0,3l	3,2€
Eichbaum Ureich 0,5l	4,2€
Hefeweizen 0,5l	4,2€

### AUS DER FLASCHE

Kellerbier Naturtrüb 0,33l	3,4€
Kurpfälzer Naturradler 0,33l	3,4€
Rotes Räuberbier 0,33l	3,4€
Aktiv Pils alkoholfrei 0,33l	3,2€
Aktiv Radler alkoholfrei 0,33l	3,2€
Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	4,2€



**KALTE HYDRATE**

### LIMONADE

Mölle Zitrone-Minze Limö 0,33l	3,2€
Mölle Cassis-Himbeere Limö 0,33l	3,2€
Mölle Apfel-Ingwer Schörle 0,33l	3,2€
Mölle Yuzu Superfrucht 0,33l	3,5€
Coca Cola (6,12) 0,2l	2,8€
Coca Cola Zero(6,11,12) 0,2l	2,8€



**HEISSE HYDRATE**

### VON DER BOHNE

Espresso	2,2€
Espresso Doppio	4€
Espresso Macchiato	2,5€
Cappuccino	3€
Latte Macchiato	3,1€
Cafe Latte	3,1€

### VOM BLATT

Rooibos Vanilla	3,5€
Kräutergarten	3,5€
Sommerbeeren	3,5€
Grüner Tee	3,5€
Darjeeling Royal	3,5€
Pfefferminztee	3,5€



**SCHNAPS & LIEBE**  
**BITTER & GEMISCHT**

### BITTER & VERMOUTH

Dolin Blanc de Chambéry 5cl	5,2€
Dolin Rouge 5cl	5,2€
Dolin Dry 5cl	5,2€
Ramazotti 4cl	5,5€
Fernet Branca 4cl	5,5€

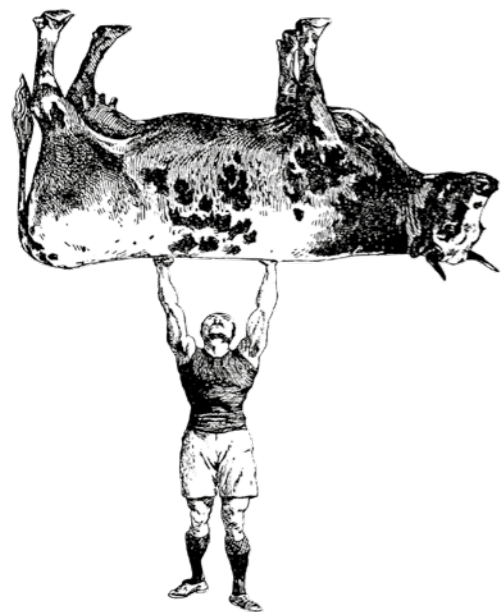
### COCKTAILS & APERITIF COCKTAILS

Tom Collins	9€
Negroni	10,5€
Verwolf <sup>(14)</sup>	9,5€
Ginger Strong	9€
Vodkaperol	9,5€
Framboise Champagne	12€

### GIN

Monkey 47 + Aqua Monaco Tonic <sup>(14)</sup>	10,5€
Monkey 47 + Fentimans Connoisseur Tonic <sup>(14)</sup>	11,5€
Blue Gin + Aqua Monaco Tonic <sup>(14)</sup>	12€
Blue Gin + Fentimans Connoisseur Tonic <sup>(14)</sup>	13€
144 Square + Aqua Monaco Tonic <sup>(14)</sup>	9,5€
144 Square + Fentimans Connoisseur Tonic <sup>(14)</sup>	10,5€





**SCHNAPS & LIEBE**  
STARK & PUR

### EDELBRÄNDE

Vallendar	
Roter Bergpfirsich 2cl	11€
Von der Kirsche 2cl	10€
Williams-Christ Birne 2cl	10€
Tresterbrand-Riesling 2cl	14€
Haselnuss 2cl	11€
Orangengeist 2cl	11€

Reisetbauer	
Marillenbrand 2cl	14€
Karottenbrand 2cl	14€
Johannisbeere 2cl	18€
Vogelbeere 2cl	18€

---

### GRAPPA

Merlot 2cl	9€
Moscato 2cl	9€
Chardonnay 2cl	12€