

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

SIGNATURE

DÉJÀ-VU Oriental &
Fever Tree
Mediterranean Tonic

*Frankreich trifft Orient
leichte Ingwerschärfe
fernöstliche Zitrusnote*

#wirliebenwaswirtun

SIGNATURE

Afternoon Tea
Buntes Norddeutsch

*Kirschstreusel / Apfel-Franzi / Rainbowschnitte
Friesentörtchen / Grieß & Holunder*

*Gurkensandwich / Wilder Bernd
dazu ein Könnchen Samova Tee*

#vorsichtlecker

(ca.20min nach Bestellung)

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

APERITIF & HIGHBALL

DÈJA-VU Oriental &
Fever Tree Mediterranean Tonic 9,00 EUR

Pink Lady 9,50 EUR
*Friedrichs Grape Gin Liqueur /
Fever Tree Tonic*

White Russian 9,50 EUR
*Khalúa Café Likör / Sahne
Three Sixty Black Vodka*

DÈJA-VU Oriental Wild Berry 9,50 EUR
by Fever Tree

Crodino 0,1l 9,00 EUR
Kräuter-Frucht / Alkoholfrei

APERITIF & HIGHBALL

Rosé Marie
*Ferdinand's Rosé Vermouth &
Fever Tree Indian Tonic* 9,50 EUR

Pepino Tonic 9,50 EUR
Pepino Nuts & Fever Tree Indian Tonic

Friedrichs Gin Ginger Liqueur
& Fever Tree Indian Tonic 9,50 EUR

Santo Libre 12,50 EUR
Ron Tecton Anejo / Sprite

The Elderflower & Whisky 12,50 EUR
Holunderblüte / Zitrone

Campari Orange 12,50 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

LONGDRINKS

Ron Tecton Blanco / Coca Cola 12,50 EUR

Southern Comfort / Fever Tree Ginger Ale 12,50 EUR

Dark & Stormy

Ron Tecton Anejo / Fever Tree Ginger Beer 12,50 EUR

Gin & Fever Tree Tonic

Friedrichs Dry Gin, 45% 12,50 EUR

Ferdinand's Saar Dry Gin

Riesling-infundiert, 44% 14,50 EUR

Hendrick's Gin, 44% 14,50 EUR

Gin Sul, 43% 14,50 EUR

Three Sixty Black Vodka & 14,00 EUR

28 Blacks Energy

PROSECCO APERITIF

The Basil Spritz 9,00 EUR

Basilikum / Zitronen / Prosecco

The Elderflower Spritz 9,00 EUR

„Hugo by Soda Libre“

Ananas Minz Spritz 9,00 EUR

Prosecco / Minze

Aperol Spritz 9,50 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

COCKTAILS

Blue Lagoon 12,50 EUR

*Three Sixty Black Vodka / Sprite
Giffard Blue Curacao / Orange Slice*

Sex on the Beach 13,50 EUR

*Three Sixty Black Vodka / Pepino Peach
Ananas / Giffard Grenadine*

Tequila Sunrise 13,50 EUR

*Espolòn Tequila Blanco / Pepino Peach
Orange / Lime Juice / Grenadine*

Moscow Mule 14,50 EUR

Three Sixty Black Vodka / Spicy Ginger

COCKTAILS

Cosmopolitan Highball 13,50 EUR

*Three Sixty Black Vodka / Cointreau
Lemon Juice / Cranberry*

Rusty Nail 13,50 EUR

*Glen Grant, 10yo Scotch /
Drambuie / Lemon Peel*

Negroni 14,50 EUR

*Friedrichs Dry Gin / Campari
Ferdinand's Red Vermouth
Orange Peel*

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

COCKTAILS

Hanky Panky 12,50 EUR
*Friedrichs Dry Gin / Fernet Branca
Ferdinand's Red Vermouth*

Lynchburg Lemonade 13,50 EUR
*Jack Daniel's No.7 / Pierre Ferrand Triple Sec
Piece of Lime / Sprite / Lime Juice*

French 75 18,50 EUR
*Friedrichs Dry Gin / Lemon Juice
Simple Syrup / Champagne brut*

MOCKTAILS

Crodino Gold 8,50 EUR
*Crodino / Fever Tree Ginger Ale
Orange / Minze*

Sunrise 9,00 EUR
*Orange / Ananas / Lemon
Grenadine / Simple Syrup*

Donovan 9,00 EUR
*Cranberry / Fever Tree Ginger Beer
Sprite / Lime Juice*

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

SOFTDRINKS

Fritz Limonaden 3,50 EUR
Kola / Kola zuckerfrei / Zitrone / Apfel
Rhabarber / Orange / Misch Masch

Coca Cola / Coca Cola Light 3,50 EUR

Säfte / Nektare 3,50 EUR
Orange / Apfel / Ananas / Grapefruit

MINERALWASSER

Reichshof Quelle, still / sparkling
0,75 L 3,00 / 6,00 EUR

Gerolsteiner, still / sparkling
0,2l / 0,5l 3,00 / 6,00 EUR

ENERGYDRINK

28 Blacks Acai, 0,25l 5,00 EUR
28 Black Classic 0,25l 5,00 EUR

HEIßGETRÄNKE

Espresso 3,00 EUR
Cafe Crème 3,50 EUR
Café au Lait 4,50 EUR
Cappuccino 4,50 EUR
Espresso Doppio 5,00 EUR
Heiße Schokolade 5,00 EUR
Latte Macchiato 5,50 EUR
Samova Tee 0,4l 6,00 EUR

Unsere Teespezialitäten beziehen wir
von der Hamburger Firma Samova &
die Kaffeespezialitäten von Seeberger

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

WEIßWEIN

Sauvignon Blanc « Dreisatz »
Weingut Kitzer, vegan, Rheinhessen
0,2l / 0,75l 7,00 Euro / 27,50 EUR

Grauer Burgunder
Weingut Steitz, Vulkangestein, Rheinhessen
0,2l / 0,75l 8,00 EUR / 30,00 EUR

Weißburgunder « Gutswein »
Weingut Winter, VDP, vegan, Rheinhessen
0,2l / 0,75l 9,00 EUR / 35,00 EUR

Riesling « Gutswein »
Nik Weis, St. Urbans-Hof, Mosel
0,2l / 0,75l 10,00 EUR / 38,00 EUR

WEIßWEIN

Verdejo
Bodegas, Ramon Bilbao, vegan, Rueda, Spanien
0,2l / 0,75l 7,50 EUR / 29,00 EUR

Gavi di Gavi DOCG
Fontanafredda – Righe, Piemont
0,2l / 0,75l 12,00 EUR / 45,00 EUR

Sauvignon Blanc « Dreisatz », MAGNUM
Weingut Kitzer, vegan, Rheinhessen
1,50l 59,00 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

ROTWEIN

Nero D'avola « Passivento Rosso Terre Siciliane IGT »
Baron Montalto, Italien
0,2l / 0,75l 7,50 Euro / 29,00 EUR

Primitivo « Appassimento Il Vigoroso »
Claudia Quarta Vignaiolo, Apulien
0,2l / 0,75l 8,50 EUR / 31,00 EUR

Cabernet Franc « Barrel Selection »
Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien
0,2l / 0,75l 12,50 EUR / 47,00 EUR

Shiraz
Ronnie Melck, vegan, Stellenbosch, Südafrika
0,2l / 0,75l 13,00 EUR / 49,00 EUR

ROTWEIN

Tempranillo « Edicion Limitada Rioja DOCa »
Bodegas Ramon Bilbao, vegan, Rueda, Spanien
0,2l / 0,75l 12,50 EUR / 47,00 EUR

Primitivo « Appassimento Il Vigoroso » MAGNUM
Claudia Qaurta Vignaiolo, Apulien
1,50l 65,00 EUR

ROSÈWEIN

Rosado « Rioja DOCa »
Bodegas Ramon Bilbao, vegan, Rioja, Spanien
0,2l / 0,75l 7,50 EUR / 29,00 EUR

Cuvée « Für dich soll's rote Rosen regnen »
Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland
0,2l / 0,75l 10,00 EUR / 38,00 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

AQUAVIT / KORN 4cl

Helbing's Kümmel, 35%	7,00 EUR
Aalborg Jubiläums Akvavit, 40%	7,00 EUR
Friedrich's Fasskorn, 40%	7,00 EUR
Malteserkreuz Aquavit, 40%	7,00 EUR

BRÄNDE by FASSBIND 4cl

Apricot, 40%	12,00 EUR
Vielle Poire, 40%	12,00 EUR
Framboise, 40%	12,00 EUR
Cerise, 40%	12,00 EUR

VODKA 4cl

Three Sixty Black Vodka, Deutschland, 40%	9,00 EUR
Belvedere Vodka, Polen, 40%	12,00 EUR

VERMOUTH 5cl

Ferdinand's <i>Saarland</i> <i>Dry, 18%, White, 18%, Rose, Rot, 17%</i>	6,50 EUR
---	----------

Sherry & Port 5cl

Emilio Amontillado "Los Arcos" medium dry, 18,5%	7,50 EUR
Lustau Pedro Ximenez, very sweet, 17%	7,50 EUR
Graham's Fine White Port, 19%	6,50 EUR
Grahams's Late Botteld Vintage Port, 2015,	7,50 EUR

RUM 4cl

Ron Tecton, Blanco, 37,6%	9,00 EUR
Plantation Pineapple, 40%	9,00 EUR
Ron Tecton, Anejo, 37,6%	9,00 EUR
Centenario , 9 yo, 40%	12,00 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 4cl

Jack Daniel's <i>USA Tennessee Whiskey, 40%</i>	9,00 EUR
Glen Grant <i>Scotch Whisky, 10 Years, 40%</i>	12,00 EUR
Glenmorangie Nectar d'Or <i>Scotch Whisky, 12 Years</i> <i>Sauternes Cask Finish, 46%</i>	14,00 EUR

LIQUEUR & BITTERS 4cl

Averna Amaro, 29%	7,00 EUR
Ramazotti Amaro, 30%	7,00 EUR
Jägermeister, 35%	7,00 EUR
Sambuca Molinari, 40%	7,00 EUR
Di Saronno, 28%	7,00 EUR
Baileys Irish Cream, 17%	7,00 EUR

BRANDY & COGNAC 4cl

Asbach Uralt, 36%	9,00 EUR
Cardenal Mendoza, 42%	9,00 EUR
Osborne Veterano Magno, 36%	9,00 EUR
Carlos, No.1 <i>Brandy de Jerez, 40%</i>	12,00 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

SNACKS

Chillinüsse 1,50 EUR

Emils Cookie 2,50 EUR
Vegan / chocolate chips

Hausgemachte Kartoffelchips 4,50 EUR

Tageskuchen aus unserer Patisserie 4,50 EUR

Bruchschokolade infused by
Samova Tee Mayby Baby 2,95 EUR
Salzige Erdnüsse / getrocknete Früchte

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

SCHAUMWEIN

Prosecco

Teresa Rizzi Vino Frizzante
Glera, Veneto – Italia, 10,5%
0,1l / 0,75l

4,90 EUR / 34,00 EUR

Sekt

Geldermann Sekt
0,1l / 0,75l brut
0,1l / 0,75l rosé

7,50 EUR / 52,50 EUR

8,50 EUR / 59,50 EUR

CHAMPAGNER

Champagne de Castelnau, Brut 12,5%

40% Pinot Noir, 20% Chardonnay,
40% Pinot Meunier, Frankreich Champagne

0,1l / 0,75L

12,00 EUR / 79,00 EUR

Champagne de Castelnau, Rosé 12,5%

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir,
20% Pinot Meunier, Frankreich Champagne

0,1l / 0,75l

15,50 EUR / 107,50 EUR

EMIL'S

BISTRO • CAFÉ • BAR

Bier

Vom Fass

Alsterwasser 4,50 EUR / 5,50 EUR

0,3l / 0,5l

Ratsherrn Pilsener, 4,9%

0,3l / 0,5 l 4,90 EUR / 5,90 EUR

Ratshern Flaschenbier 0,33l

Pilsener, 4,9% 4,00 EUR

Hamburg Hell, 5,1% 4,00 EUR

Altonaer Rotbier, 5,2% 4,00 EUR

Organic Ale, Alkoholfrei 4,00 EUR

Bier by the Bottle

Franziskaner Weizenbier 0,5l

Naturtrüb, 5% 5,50 EUR

Dunkel, 5% 5,50 EUR

Alkoholfrei 5,50 EUR

STADT RESTAURANT

Küchenchef Mario Regensburg und das gesamte Team verkörpern mit viel Lebensfreude, Herz und Enthusiasmus die Moderne des traditionellen Stadt Restaurants. Dieser Facettenreichtum findet sich auf dem Teller wieder.

Jetzt erleben!

