



**Hausgemachte gebratene Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter € 10,00**  
Homemade roasted Carinthian Kasnudeln with brown butter

**Französische Käseauswahl mit Trauben- und Birnen-Chutney € 14,00**  
French cheese selection with grape and pear chutney



*Von meinen  
Reisen inspiriert ...*

*The Emile*

*Inspired by  
my travels ...*

*Yours Emile*



**Arepas reina pepiada (Hühnchen mit Käse und schwarzen Bohnen) Venezuela Style € 8,40**  
Arepas reina pepiada (chicken with cheese and black beans) Venezuela Style

**Geschmorte Rind Short Ribs mit Süßkartoffelstampf € 12,00**  
Braised veal short ribs with sweet potato mash



**Grüne Thai Curry Spieße mit Zitronengras und Thai Basilikum Dip € 10,20**  
Green Thai curry skewers with lemon grass and Thai basil dip

**Frittierte Heuschrecken „süß-sauer“ auf Blattsalat € 8,40**  
Fried grasshoppers "sweet and sour" with baby leaf salad



**Shakshuka (Pochierte Eier in Tomatensauce) mit Pita Brot € 9,00**  
Shakshuka (poached eggs in tomato sauce) with pita bread

**Lamm- Kartoffel-Tajine Ragout mit Safran € 12,00**  
Lamb-potato-tajine ragout with saffron



**Rotbarsch mit roter Mojo € 12,00**  
Red snapper with red mojo

**Straußen Steak im Pfeffermantel mit Maiskolben € 15,40**  
Ostrich steak in pepper coat with corn on the cob



SNACKS

