



Rotes Emu

Speisen & Getränke
Regional - Saisonal - Weltoffen
Mittwoch - Sonntag 9-18 Uhr
Reservierungen: 06263 / 7039433

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und es gibt auch verschiedenes aus veganen und glutenfreien Zutaten. Patisserie, Torten und Kuchen stammen aus unserer eigenen Konditorei – 100% handgemacht.

Alle Speisen inklusive 7% Mehrwertsteuer
Alle Getränke inklusive 19% Mehrwertsteuer

Frühstückskarte – Weltküche mit Odenwälder Zutaten

Brötchen des Monats – auf Wunsch: Protein-Brötchen

Frühstück des Monats: "Tortilla de Patatas"	12,90
Kartoffel-Eier Omlette ^{c)} mit Paprika, Oliven und Feta ^{g)} gebacken mit Salat ^{r)}	
Der süße Odenwald	7,90
1 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Frischkäse ^{g)} , Marmelade, Orangensaft	
Der kleine Odenwald	5,90
1 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Emutella (Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme) ^{h)}	
Der herzhafte Odenwald	12,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Wurst & Käse ^{1)2)3)9)g)q)r)t)} – je nach Angebot	
Der Odenwälder Jäger	13,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Wildschwein-Salami aus dem Odenwald, Pilz-Pate	
England	9,90
Egg-Benedikt "Indian Style": Brot ^{a)} – Avocado – Tomate – pochiertes Ei ^{c)} – Cashew Creme "Hollandaise" ^{r)}	
Syrien	7,90
1 Brötchen ^{a)} , Muhammara ^{a)h)} (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Pate	
Skandinavien	17,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Räucherlachs ^{d)} , Lachscreme ^{d)g)} , Orangen-Saft, Piccolo ^{t)} (mit oder ohne Alkohol)	
Schweiz	8,90
Müsli-Bowl - glutenarm: Obstsalat (nur aus frischen Früchten) – Joghurt Soja ^{f)} oder Milch ^{g)} – Granola ^{h)} (hausgemacht)	
Amerika	7,90
Dinkel-Pancakes ^{a)c)g)} auf Joghurtspiegel ^{g)} mit frischen Früchten	

Marmelade	1,00
Frischkäse ^{g)} auch vegan ^{f)h)}	1,00
Butter ^{g)} auch vegan ^{f)h)}	1,00
Emutella (Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme) ^{h)}	2,00
Regionaler Honig	2,00
Muhammara ^{a)h)} (Hausgemachter Paprika-Walnuss Aufstrich)	2,00
Lachscreme ^{d)g)}	2,00
Pilz-Paté	2,00
Weiteres Brot/ Brötchen ^{a)}	1,50
Glutenarmes Körnerbrot ^{h)}	1,50
Orangensaft 0,2l ^{A)}	3,50
Piccolo (auch alkoholfrei) 0,2l ^{A)}	5,90

Eier

1 gekochtes Ei ^{c)}	1,50
2 Spiegeleier ^{c)}	2,50
Mit Bacon ²⁾³⁾	+2,00
Rührei ^{c)}	3,90
mit Bacon ²⁾³⁾	+1,00
mit Odenwälder Kräuterseitlingen	+2,00

Warme Getränke

Kaffee des Monats:

Guatemala Antigua ^{K)} – große Tasse handgefiltert 5,20

Kaffee ^{K)}	
Filterkaffee (Klein/ groß)	3,50 / 4,20
Espresso	2,50
Doppio	3,50
Macchiato	3,00
Macchiato Doppio	4,00
Cafe Creme	3,80
Americano	3,50
Mit Milch ^{g)} , Soja ^{f)} - oder Haferdrink	
Capuccino (Klein/ groß)	3,80 / 4,50
Milchkaffee	4,50
Latte-Macchiato	4,50
Filterkaffee entkoffeiniert (Klein/ groß)	3,50 / 4,20

Alle Kaffee-Spezialitäten auch zum Mitnehmen.

Babyccino^{g)} 1,50

Tee-Spezialitäten	Große Tasse	4,50
	Kleine Kanne	7,90

Schwarzer Tee ^{K)}	
Darjeeling (Bio), Assam, Ceylon, Earl Grey	
Grüner Tee	
Sencha (Bio)	
Rooibos	
Rooibos (Bio)	
Früchtetee	
Türkischer Apfel, Brombeer-Fliederbeere	
Kräuter	
Alm-Öhi, Pfefferminze, Quelle des Glücks, Griechischer Bergtee	
Mate	

Alle Tees sind ohne künstliche Aromastoffe zubereitet

Heiße Schokolade ^{g)}	4,50
Sahne ^{g)} extra	+1,00

Mittag Tageskarte Mittagsgerichte ab 12:00 bis 15:00

Suppe des Monats: Eine Abwandlung einer Vichyssoisse

Lauch-Kartoffelsuppe^{a)} mit Zitronengras mit Sesam-Grissini^{a)s)} 6,90

Salat des Monats: Fenchel-Orange-Chicorée

Dressing mit Orangenblütenwasser und Granatapfelkernen 9,90

Bunter Beilagensalat^{r)} 3,90

Gemüse-Santan mit Knusperhaube

Asiatischer Gemüseeintopf^{a)} mit Filo-Haube^{a)} 12,90

Winter-Grating^{g)} mit Pastinaken und Kartoffeln mit Salat^{c)g)q)} 9,90

Boeuf Stroganoff Art^{g)r)t)}, Semmelknödeln^{a)c)} oder Gnocchi^{a)}

Kleine Portion 17,90

Große Portion 20,90

Rib-Eye Steak mit fruchtiger Salsa^{g)} und Gnocchi^{a)} 27,90

Semmelknödel^{a)c)} mit Pilzrahmsauce^{g)}

Kleine Portion 12,90

Große Portion 15,90

Hausgemachte Gnocchi^{a)}

auf Walnuss-Spiegel^{h)q)} mit Spinat 16,90

Lasagne^{a)}

Mit Rinderhack^{q)} 14,90

Der Minne-Burger des Monats: Salsa-Beef-Burger

Hausgemachte Patties^{f)g)}, hausgemachte Buns, hausgemachte Soßen

Beef-Patty

Mango-Ananas-Salsa

mit Coleslaw

14,90

Eis^{B)}

Paola-Eis-Spezialitäten 3,50

Schokolade, Haselnuss, Apfel, Birne, Fiordi Latte, Butterkeks, Himbeere

Spezialitäten aus unserer Konditorei

(Tagesangebot – Auswahl an der Theke^{C)})

Kuchen	3,90
Gebäck & Torten Spezialitäten	4,90
Patisserie, Große Torten	5,90
Sahne ^{g)} Extra	+1,00

Vesper-Karte

Ab 15:00 Uhr

Vesper-Platte (gemischt ^{1)2)3)5)7)9)g)q)r)} , mit Brot ^{a)})	12,90
Suppe des Monats: Eine Abwandlung einer Vichyssoisse	
Lauch-Kartoffelsuppe ^{q)} mit Zitronengras mit Sesam-Grissini ^{a)s)}	6,90
Salat des Monats: Fenchel-Orange-Chicorée	
Dressing mit Orangenblütenwasser und Granatapfelkernen	9,90
Bunter Beilagensalat ^{r)}	3,90
Gemüse-Santan mit Knusperhaube	
Asiatischer Gemüseeintopf ^{f)} mit Filo-Haube ^{a)}	12,90
Winter-Gratin ^{g)} mit Pastinaken und Kartoffeln mit Salat ^{c)g)q)}	9,90
Gebratene Semmelknödelscheiben ^{a)c)} mit Pilzrahmsauce ^{g)}	
Kleine Portion	12,90
Große Portion	15,90
Lasagne^{a)}	
Mit Rinderhack ^{q)}	14,90

Kalte Getränke^{A)}

Genuss-Limonade 0,3l	3,90
Zitrone, Limette-Minze, Orange-Mandarine, Rharbarber-Mirabelle, Johannisbeer-Holunder	
Genuss-Schorle 0,3l	3,90
Apfel, Johannisbeere-Apfel	
Eis-Tee	3,90
Wassermelone, Pfirsich, Heidelbeere (je nach Angebot)	
Afri Cola 0,3l	3,50
Afri Cola light 0,2l	3,00
Bluna Orange 0,3l	3,50
Kurpfalz-Bräu Cola-Mix 0,3l	3,50
Bitter Lemmon 0,2l	3,00
Mineralwasser 0,2l (classic, medium, still)	2,50
Mineralwasser 0,7l (classic, medium, still)	5,90
Saft (Apfel, Orange) 0,2l	3,50
Nektar (Johannisbeere) 0,2l	3,50

Biere^{A)}

Brauerei Faust – Pils 0,3l	3,90
Brauerei Faust – Bayerisch Hell 0,5l	4,90
Brauerei Faust – Bayerisch Hell alkoholfrei 0,5l	4,90
Brauerei Faust Hefeweizen hell 0,5l	4,90
Brauerei Faust Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5l	4,90
Radler 0,3l	3,90
Radler alkoholfrei 0,3l	3,90

Wein & Sekt

Alle Wein und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

Be-Fresh Riesling-Schorle 0,33l vom Weingut Schäfer-Heinrich, vegan	5,60
Piccolo 0,2l	5,90

Wir bieten regionale Weine der Winzer Drautz & Able und dem ökologischen Weingut Schäfer-Heinrich. Die Weine von Schäfer-Heinrich sind vergan.

Alle Weine:

0,1l (ab 4 Gläsern)	3,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	6,90
Flasche 0,7 / 0,75l	21,90

Weißweine

Schäfer-Heinrich Grauburgunder Trocken Deutscher Qualitätswein 2024

Schäfer-Heinrich Riesling Kabinett Trocken Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023

Rotweine

Drautz-Able Trollinger mit Lemberger Qualitätswein 2021

Schäfer-Heinrich Samtrot Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023

Schäfer-Heinrich Lemberger Trocken Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023

Schäfer-Heinrich Bunter Mergel Qualitätswein 2022

Rose

Schäfer-Heinrich Be-Friends Rose Qualitätswein 2024

Prickelnd

Winzersekt Drautz-Able Riesling Brut, Sekt b.A.

Ganze Flasche 0,75l	29,90
0,1l (ab 4 Gläsern)	4,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	7,90

Schäfer-Heinrich Secco (Weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure)

Ganze Flasche 0,75l	21,90
0,1l (ab 4 Gläsern)	3,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	6,90

Schäfer-Heinrich Free-Riesling Blubb, Alkoholfrei

Ganze Flasche 0,75l	21,90
0,1l (ab 4 Gläsern)	3,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	6,90

Süßwein

Drautz & Able Gewürztraminer Auslese 2020, Prädikatswein Edelsüß

0,1l	9,90
0,375l	29,90

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) gewachst
 - 8) mit Süßungsmittel(n)
 - 9) mit Phosphat
 - 10) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- K) koffeinhaltig
C) chininhaltig

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
 - b) Krebstiere
 - c) Eier
 - d) Fisch
 - e) Erdnüsse
 - f) Soja
 - g) Milch / Laktose
 - h) Nüsse
 - q) Sellerie
 - r) Senf
 - s) Sesamsamen
 - t) Schwefeldioxid / Sulfite
 - u) Lupinen
 - v) Weichtiere
- A) Zusatzstoffe und Allergene sind auf den Flaschen verzeichnet
B) Zusatzstoffe und Allergene sind auf der Verpackung angegeben
C) Zusatzstoffe und Allergene bitte an der Theke einsehen