

AGATHA

RETTERIN IN NOT

In einer verheerenden Brandkatastrophe wurde Geisingen 1487 weitgehend zerstört. Der Sage nach trugen die Geisinger in ihrer Verzweiflung die Figur der Heiligen Agatha aus der Kirche und stellten sie zum Schutz auf die heutige Hauptstraße. Daraufhin konnte das Feuer gebannt werden. Ohne die heilige Agatha wäre auch die im Jahre 1280 erbaute Krone abgebrannt. Inspiriert von dieser Legende und um das Andenken an unsere Beschützerin zu wahren, haben wir beschlossen, unser Restaurant nach ihr zu benennen.

KONZEPT

Unsere Gerichte sind so kreiert, dass Sie sich nicht für Vorspeisen oder Hauptgänge entscheiden müssen. Viel schöner finden wir es, wenn man verschiedene Gerichte kombinieren und probieren kann. Deshalb sind unsere Portionsgrößen so gewählt, dass Sie 2-3 Gerichte aus "Kalt" und "Warm" wählen können, Teller auch teilen und unsere Gerichte erleben können.

WEIN EMPFEHLUNG

APERITIF

APEROL SPRITZ

Aperol / Mineralwasser / Prosecco

8,50€

WEISS

FRASCATI CRI08 DOC

San Marco / Latium – Italien

0,2l / 0,7l

10,00€ / 30,00€

ROT

SYRAH ELÉGANCE

Joseph Castan - Lansargues /
Languedoc - Südfrankreich

0,2l / 0,7l

11,00€ / 32,00€

DIGESTIF

MARC / PINOT NOIR

im Barriquefass gereift
Weingut Clauß / Lottstetten -
Nack

2cl / 5,00€

AGATHAs GENUSSAUSWAHL

7 GERICHTE FÜR 2 PERSONEN
ZUM TEILEN, IN 3 GÄNGEN.

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie fremde Zutaten, andere Zubereitungsarten, neue Geschmackserlebnisse und köstliche Überraschungen unserer AGATHA Küche.

Gerne bieten wir mit Voranmeldung und ab 2 Personen auch ein vegetarisches oder veganes Menü an.

58,00€ pro Person

ab 2 Personen

Für ein perfektes Erlebnis empfehlen wir unsere Wein- und Wasserbegleitung: ein Aperitif, 3 ausgewählte Weine, Wasser und Espresso oder Tee zum Abschluss.

39,00€ pro Person

AGATHAs Auswahl inkl. Weinbegleitung 96,00€ pro Person

HIGHLIGHTS DER WOCHE

TAGLIATA VOM RIND

Fregola Sarda / Gemüse

26,00 €

SAIBLING

Geräucherter Saibling / gepickelte Zwetschgen /

Kohlrabi / Molke Sud

16,00 €

KALTE GERICHTE

Unsere Portionsgrößen: mehr als eine Vorspeise, weniger als ein Hauptgang.
Genau dazwischen. Perfekt für 2 - 3 Teller, je nach Hunger.

SELLERIE TONNATO

Mandeln / Chili / Butter /
Kapern

16,00€

THUNFISCH SASHIMI

Marinierte Wassermelone /
Aguachile

18,00€

MARINIERTES ROASTBEEF

Rösti / Remoulade

18,00€

WARME GERICHTE

Unsere Portionsgrößen: mehr als eine Vorspeise, weniger als ein Hauptgang.
Genau dazwischen. Perfekt für 2 - 3 Teller, je nach Hunger.

KALBSFILET

Cacio e Pepe / Pasta

28,00€

TOMATEN RISOTTO

Duo aus dem Meer

28,00€

REICHENAUER GEMÜSE

RAGOUT

Zitronen - Ricotta

Knödel

26,00€

SÜSS & SALZIG

HAUSGEMACHTES EIS

Salz - Vanille / Schokolade

3,00€ pro Nocke

AFFOGATHA

Espresso / Vanilleeis

6,00€

GESCHMORTER

PFIRSICH

Brownie / Joghurt Espuma /

Basilikum Eis

12,00€

WERTVOLLE KÄSEAUSSWAHL

12,00€