

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 | 8,00€

SPARKLING BLANC DE BLANC

Chardonnay | Alvis's Drift | Western Cape

APERITIF ALKOHOLFREI | 7,50€

ROSMARINO

Rosmarin Sirup | Ginger Beer |
Mineralwasser

WEISSWEIN | 10,00€ 0.2L | 30,00€ 0.7L

22ER ARINTO

Casa De Ventozela | Vinho Verde | Portugal

ROTWEIN | 12,00€ 0.2L | 36,00€ 0.7L

19ER HILLSIDE RED

Cuvee | Leo Hillinger | Burgenland | Österreich

DIGESTIF | 2CL 5,00€

MARC

Pinot Noir im Barriquefass gereift | Weingut Clauß

AGATHAs GENUSSAUWAHL

**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

HIGHLIGHTS DER WOCHE

LAMMKOTELETT

Schlutzkrapfen | Ratatouille

30,00€

CHILI CON CARNE

Creme Fraiche | Nachos

18,00€

KALTE GERICHTE

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

BURRATA

Kaki | Olivenöl | Pane Carasau

16,00€

HIRSCH SCHINKEN

Feldsalat | Kürbis Chutney |

Maronen Creme

18,00€

BULGUR - LACHSFORELLE TATAR

Pikante Zitronen - Oliven Sauce |

Topinambur Chips

18,00€

WARME GERICHTE

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

BLUMENKOHLSUPPE

Confiertes Eigelb |
Buchweizen

12,00€

GEBRATENER FISCH

Bohnen Cassoulet | Chicorée |
Rosinen - Kapern Sauce

26,00€

SCHWEINEBAUCH

Butternut Miso Stampf |
Apfel - Walnuß Salsa

28,00€

LINSEN

Spätzle | Wurzelgemüse |
wahlweise mit Wienerle

16,00€ | 21,00€

SÜSS & SALZIG

HAUSGEMACHTES EIS

Salz - Vanille | Schokolade

3,00€ pro Nocke

AFFOGATHA

Espresso | Vanilleeis

6,00€

HAUSGEMACHTE

WINDBEUTEL

Schokolade | Espresso Eis

12,00€

WERTVOLLE

KÄSEAUSSWAHL

12,00€