

# 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€**

**APEROL SPRITZ**

Aperol | Prosecco | Mineralwasser

**APERITIF ALKOHOLFREI | 7,50€**

**CRODINO BERRY**

Crodino | Cranberrysaft | Zitronensaft

**WEISSWEIN | 12,00€ 0.2L | 36,00€ 0.7L**

**23ER SOLLIEVO DOC CUVEÉ VIOGNIER | SEMILLON**

Il Salotto | Maremma | Toscana

**ROTWEIN | 11,00€ 0.2L | 33,00€ 0.7L**

**21ER BARBERA D'ASTI DOCG SABRI**

Batasiolo | Asti | Piemont

**DIGESTIF | 2CL 5,50€**

**ZIBARTEN BRAND 40%**

Streuobst-Brennerei Zipperer | Hilzingen – Schlatt a.R

# 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

## LACHSMOSAİK

Salat

**16,00€**

## LAMMHÜFTE

Portweinjus | Bohnengemüse | Kartoffel

**30,00€**

# KALTE GERICHTE

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

## KÜRBIS CREME

Birne | Mole Seco | Kürbis Chip

**14,00€**

## GEBEIZTE FORELLE

Curry | Kohlrabi

**16,00€**

## VITELLO TONNATO

Rucola | gebeiztes Eigelb |  
frittierte Kapern

**18,00€**

# WARME GERICHTE

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

## AGATHAS SUPPE

Empfehlung der Küche

**12,00€**

## SCHLUTZKRAPFEN

Braune Butter | Parmesan |

Panko

**22,00€**

## GEBRATENER FISCH

Safran Velute | Rosenkohlcreme |

Buchweizen Risotto

**26,00€**

## BARBERIE ENTENBRUST

Langpfeffer - Honig - Jus |

Pastinake | Zitrus

**30,00€**

# SÜSS & SALZIG

## HAUSGEMACHTES EIS

Salz - Vanille | Schokolade

**3,00€ pro Nocke**

## TONKA MILCHREIS

Zitrusfrüchte

**12,00€**

## AFFOGATHA

Espresso |

wahlweiße mit Vanille Eis

oder Salz - Vanille Eis

**6,00€**

## AFFOGATHA TIRAMISU

Mascarpone Creme |

Vanille Eis | Espresso

**8,50€**

## WERTVOLLE

## KÄSEAUFWAHL

**14,00€**