

WINE RECOMMENDATION

APERITIF | 8,50€

FRESCA TONICA

Ramazotti Fresco / Zitrone /
Prosecco / Tonic Water

NON ALCOHOLIC | 5,50€

STRAWBERRY-LEMON SPRITZER

Hausgemachter Sirup / Mineralwasser /
frische Zitrone

WHITE WINE | 10,00€ 0.2L | 30,00€ 0.7L

RESERVA CHARDONNAY

Viu Manent, Valle De Colchagua - Chile

ROTWEIN | 11,00€ 0.2l | 32,00€ 0.7L

20ER RESERVE MALBEC

Bodega Del Fin Del Mundo, Patagonien-Argentinien

DIGESTIF | 5,50€

GRAPPA VILLA PRATO INVECCHIATA

Distelleria Berta-Monferato-Piemont Italien

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 OF THE WEEK

COD

Tomato Risotto / Eggplant

26,00 €

LEAF SALAD

fried Chantarelles

16,00 €

Cold Dishes

Our portion sizes: more than an appetizer, less than a main course. Exactly in between. Perfect for 2 - 3 plates, depending on your hunger.

YOUNG COLESLAW

Parma ham / radishes / panko
crumble

16,00€

SALMON

CEVICHEMANGO

Nectarine / Onion

18,00€

GAZPACHO MADE FROM ROASTED VEGETABLES

Sun-dried tomato / Basil
pesto / Croutons

12,00€

Warm Dishes

DUCK BREAST

Zucchini-pistachio cream /
broccoli / mustard

28,00€

SARDINIAN FREGOLA

Seafood / Shrimp skewer

26,00€

VEGETABLE QUICHE

Leaf Salad / Yogurt-
Honey Cream

16,00€

SWEET & SALTY

HOMEDA ICECREAM

Salt- Vanilla / Chocolate

3,00€ pro Nocke

AFFOGATHA

Espresso

Vanilla Icecream

6,00€

BROWNIE

Mirabelle Compote / Yogurt

Foam

12,00€

VALUABLE CHEESE

SELECTION

12,00€