

# 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€**

**PINK SPRITZ**

Pink Grapefruit | Secco | Zitrone

**APERITIF ALKOHOLFREI | 7,00€**

**GRAPEFRUIT LOVE**

Grapefruit weiss & pink | Zitrone

**WEISSWEIN | 11,50€ 0.2L | 34,00€ 0.7L**

**24ER CHARDONNAY LAGENWEIN SONNENHALDE TROCKEN**

Spitalkellerei Konstanz | Baden

**ROTWEIN | 12,00€ 0.2L | 35,00€ 0.7L**

**22ER CUVEÉ ROUGE HANDWERK TROCKEN**

Weingut Axel Bauer | Baden

**DIGESTIF | 6,00€ 0.1L**

**20ER RIESLING VO FEINHERB**

Weingut von Othegraven | Kazem – Mosel

# 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**

# HIGHLIGHTS DER WOCHE

## CHAMPAGNER VICHYSOISE

Garnele

**12,00€**

## HÜHNCHEN SPIESS

Hummus | Fladenbrot

**18,00€**

# KALTE GERICHTE

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

## GERÖSTETE ZUCCHINI

Schwarze Knoblauch Creme |  
Kräuter Nuss Crunch | Zitrone |  
Rote Zwiebel

**15,00€**

## KALBSTAFELSPITZ

Käuter Vinaigrette | Gurke |  
Radieschen | Senfsaat

**16,00€**

## GEBEIZTER SAIBLING

Kohlrabi | Remoulade |  
gepickelter Apfel | Basilikum Öl

**16,00€**

# WARME GERICHTE

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

## PASTA AL LIMONE

Parmesan

**17,00€**

## GEBRATENE DORADE

Chermoula | Bulgur |  
Duo von der Aprikose

**24,00€**

## STEAK AU POIVRE

Pfeffersauce |  
Kartoffel Püree

**28,00€**

# SÜSS & SALZIG

## HAUSGEMACHTES EIS

Vanille Eis | Salz - Vanille Eis |

Tiramisu Eis | Erdbeer Eis

**3,00€ pro Nocke**

## SKYR SCHAUM

Himbeer Sorbet | Hafercrunch

**8,00€**

## AFFOGATHA

Espresso |

wahlweiße mit Vanille Eis

oder Salz - Vanille Eis

**6,00€**

## AFFOGATHA TIRAMISU

Mascarpone Creme |

Vanille Eis | Espresso

**8,50€**

## WERTVOLLE KÄSEAUSSWAHL

**14,00€**