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, das 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 | 10,00€

NEGRONI TWIST
Belsazar Vermouth | Faude Gin | Cordusio Aperitif

APERITIF ALKOHOLFREI | 10,00€

CROWN THE KING
Martini Floreale | Rosmarin | Zitrone | Pfirsich

ROSEWEIN | 11,50€ 0.2L | 34,00€ 0.7L

24ER VINA LASTRA TEMPRANILLO ROSADO
Fernando Castro | Kastillien-La Mancha | Spanien

ROTWEIN | 12,00€ 0.2L | 35,00€ 0.7L

23ER CUVEÉ NO 1 ROUGE
Weingut Klumpp | Bruchsal - Baden

DIGESTIF 4,50€ 2CL

ALTE SCHWARZWÄLDER ZIBARTLE
Grüner Baum Brennerei | Oberkirch - Ödsbach

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 Weinbegleitung: Drei ausgewählte Weine á 0,1l sowie ein Digestif oder Espresso zum Abschluss.

28,00€ pro Person

HIGHLIGHTS DER WOCHE

FELDSALAT

Speck | Nüsse | Crunch

14,00€

RINDERFILET

Pilzgemüse | Polenta

28,00€

KALTE GERICHTE

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

GERÄUCHERTE FORELLE
Birnen-Senf Relish |
Joghurt Limetten Mayo | Dillöl |
Brotchip
14,00€

ROTE BETE-KAFFEE SUPPE
Ziegenkäse Creme | geröstete
Sonnenblumenkerne
12,00€

SERRANO SCHINKEN
Chipotle-Honig | gegrillte Feige |
eingelegte Zwiebeln | Aioli
16,00€

WARME GERICHTE

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

GERÖSTETER KÜRBIS

Beluga Linsen | Burrata | Salbei | Apfel

18,00€

HIRSCH

Wacholder Jus | Sellerie Creme |
eingelegte Kirschen | Haselnuss |
gegrillter Radicchio

30,00€

LACHS TRANCHE

Paprika Harissa Soße |
Mandel Dukkah | Petersilien-Zitronen Cous Cous

26,00€

SÜSS & SALZIG

AFFOGATHA
Espresso |
wahlweiße mit Vanille Eis
oder Salz - Vanille Eis
6,00€

HAUSGEMACHTES EIS
Wechselnde Sorten nach
Empfehlung der Küche
3,00€ pro Nocke

AFFOGATHA TIRAMISU
Mascarpone Creme |
Vanille Eis | Espresso
9,00€

ZWETSCHGEN ROTWEIN
KOMPOTT
Joghurt Eis | Butter Crumble
8,00€

WERTVOLLE
KÄSEAUSWAHL
14,00€