

AGATHA

RETTERRIN 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 | 9,00€

MAMBO ITALIANO

Cordusio Aperitivo | Zitrone | Melone |
Granatapfel | Soda

APERITIF ALKOHOLFREI | 8,00€

BLAUKUSSNUSS

Heidelbeere | Anchan Tee | Kokos | Tonic

WEISSWEIN | 12,00€ 0.2L | 36,00€ 0.7L

23ER CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

Martin Räpple | Kaiserstuhl | Baden

ROTWEIN | 10,50€ 0.2L | 35,00€ 0.7L

23ER TALO PRIMITIVO DI MANDURIA

Cantina San Marzano | Apulien | Italien

DIGESTIF / DESSERTWEIN | 6,00€ 0,1L

20ER RIESLING WEINGUT VON OTHEGRAVEN

Kazem | Mosel

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

28,00€ pro Person

HIGHLIGHTS DER WOCHE

ZANDER

Buttermilch Beurre Blanc | Karotten Creme |
Kartoffel Chips

26,00€

ROASTBEEF

Selleriepüree | Wildkräuter - Zitrus Salat

28,00€

KALTE GERICHTE

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

CARPACCIO VOM KOHLRABI & ZUCCHINI

Büffelmozzarella | Pinienkerne |
Zitrusvinaigrette | Gartenkräuter
14,00€

BUNTER SOMMERSALAT

12,00€

TOMATO TONNATO

gebratener Thuna | Kapern
17,00€

BEEF TATAR

Ajo Blanco | Mandeln | Trauben
18,00€

WARME GERICHTE

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

MIES MUSCHELN

Kokosmilch | Limette | Chili |
Koriander | Röstbrot
20,00€

PASTA

Salbei | Kirschtomaten | braune
Butter | Parmesan
18,00€

IBERICO KARREE

Sherry Jus | Creme Polenta |
Pfifferlinge | Geflämmtter Lauch
30,00€

KARTOFFEL ESPUMA

Mojo Rojo | konfiertes Eigelb |
gegrillte Wassermelone | Feta |
Röstzwiebel
18,00€

SÜSS & SALZIG

CANTALOUPE MELONE

Passionsfrucht | Ingwer Sud |

Limetten Sorbet

8,00€

HAUSGEMACHTES EIS

Wechselnde Sorten nach

Empfehlung der Küche

3,00€ pro Nocke

AFFOGATHA

Espresso |

wahlweiße mit Vanille Eis

oder Salz - Vanille Eis

6,00€

AFFOGATHA TIRAMISU

Mascarpone Creme |

Vanille Eis | Espresso

9,00€

WERTVOLLE KÄSEAUWAHL

14,00€