

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€

WILDE KISTE

Vincent Aperitif, Vanille, Zitrone, Birnen Cider

APERITIF ALKOHOLFREI | 8,00€

BLAUKUSSNUSS

Heidelbeere, Anchan Tee, Kokos, Tonic

WEISSWEIN | 12,00€ 0.2L | 36,00€ 0.7L

22ER SAUVIGNON BLANC KNOTT

Weingut Eichenstein | Marling | Südtirol

ROTWEIN | 11,00€ 0.2L | 33,00€ 0.7L

24ER IMPOSSIBLE RED CUVEÉ

Laborie | Western Cap | Südafrika

DIGESTIF | 5,00€ 2CL

ALTES SCHWARZWÄLDER ZIBÄRTLE 45%VOL

Bartleshof | Gutach

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

REH RAGOUT

Polenta | Schmorbirne

28,00€

PASTA AUS DEM PARMESAN

24,00€

Gambas extra 8,00€

HIGHLIGHTS DER WOCHE

BURRATA

bunte Tomaten | Balsamico

16,00€

SHORT RIBS

Selleriepüree | Pilze

28,00€

KALTE GERICHTE

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

FISCH CEVICHE

Steinobst | Aprikosen

16,00€

GRIECHISCHER JOGHURT

Spitzpaprika | Ei | Wildkräuter |

Chiliöl

14,00€

COPPA SCHINKEN

Cantaloupe Melone |

Fenchelsamen

16,00€

WARME GERICHTE

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

FLANK STEAK

Salsa Verde | Kartoffeln | Bohnen

28,00€

GNOCCHETTI SARDI

Gelbe Tomaten | Zucchini | Kräuter |
Panko | Ricotta | Parmesan

18,00€

GARNELE & TINTENFISCH

Aioli | Artischocke | Sepia Risotto

28,00€

SÜSS & SALZIG

ERDBEER MOUSSE

Milch Eis | Verjus Gel | Dill

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 KÄSEAUFWAHL

14,00€

DESSERT DER WOCHE

JOGHURT TERRINE

Rhabarber | Vanille Eis

8,00€