



# Unsere Speisekarte

## ჭვბობო - Suppe

### **Bortsch**

5,00€

Traditionelle Rote-Bete-Suppe mit Weißkohl, Karotten und Kartoffeln, dazu reichen wir Schmand

### **Supp Chartscho**

5,50€

würzige Kalbfleischsuppen mit Reis, Stangensellerie, Petersilie und der georgischen Gewürzmischung (Chartscho Suneli)



## Genuss am Kaukasus

*Wenn man den Tisch nicht mehr sehen darf: Georgische Küche ist ein echter Geheimtipp  
Wer an Georgien denkt, denkt an den Kaukasus oder Tiflis, kaum aber an  
Chatschapuri & Co.: Die Küche ist hier nahezu unbekannt – und eine Entdeckung  
wert.*

*Die Geschichte der georgischen Küche ist ein bisschen seltsam, aber zum  
Verschweigen viel zu schön: Als Gott die Erde schuf, rief er die Völker zu sich,  
um sie unter ihnen allen zu erteilen. Allen? Natürlich nicht. Die Georgier hatten  
wieder einmal zu lange gefeiert, zu viel gegessen und zu viel getrunken. Als sie  
kamen, war nichts mehr übrig. Doch statt zu verzweifeln, sangen und feierten sie  
einfach weiter, dass es den Herrn rührte: Er gab ihnen seinen geheimen  
Lieblingsflecken. Seinen Garten. Und somit die Voraussetzung für eine Küche mit  
unzähligen, frischen Produkten und exotischen Gewürzen.*

*Mit Zutaten wie Granatapfel, Bockshornklee, Koriandergrün, Walnüssen und vielen  
vegetarischen Vorspeisen hat sie eigentlich Kultpotenzial und zählt zudem noch zu  
den gesündesten der Welt.*



## საღმართები და აპერტივები *Salate und Vorspeisen*

### **Qartuli**

Tomaten-Gurken-Salat mit Lauchzwiebeln, Koriander und Petersilie,  
wahlweise mit

Essig-Öl-Dressing

5,50€

Walnuss-Dressing

6,00€

### **Phkali Spinat**

5,50€

aus gedünstetem und püriertem Spinat mit Walnuss-Paste, Koriander,  
georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen

### **Phkali Rote Bete**

5,50€

aus Rote Bete, Walnuss-Paste, Koriander, georgischen Gewürzen und  
Granatapfelkernen

### **Lobios-Salat**

5,50€

Salat aus grünen Bohnen, Walnuss-Paste, Koriander  
und Kräutern

### **Qatmis Salata**

7,50€

Hühnerfleisch mit Radieschen, Mayonnaise, Lauchzwiebeln und  
frischen Kräutern

### **Badrijani nigvsit**

7,50€

gebratene Auberginen mit Walnusspasten-Füllung, frischem Koriander  
und Granatapfelkernen

### **Soko kezse**

7,50€

Champignonköpfe überbacken mit georgischem Käse Sulguni

### **Zivi kerdziebis asorti**

14,50€

kalte, gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen



## ცომეული - Teiggerichte

*Chatschapuri ist die georgische Antwort auf Pizza und somit die beliebteste Zwischenmahlzeit. Übersetzt bedeutet Chatschapuri: „Quarkbrot“  
Alle Chatschapuri-Variationen backen wir im Steinofen, je nach Region unterscheiden sich nur die Zubereitungsarten und die Füllungen dieses köstlichen Gerichtes.  
Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:*

<b>Baby-Chatschapuri</b>	5,50€
kleine, gebackene, runde Teigtaschen mit georgischem Käse gefüllt	
<b>Imeruli Chatschapuri</b>	9,50€
gebackene, runde Teigtaschen mit georgischem Käse gefüllt	
<b>Megruli Chatschapuri</b>	10,50€
gebackene, runde Teigtaschen, gefüllt und überbacken mit georgischem Käse	
<b>Atscharuli Chatschapuri</b>	10,50€
gebackene Hefeteigschiffchen gefüllt mit georgischem Weichkäse Sulguni und mit Spiegelei garniert	
<b>Chatschapuri Spinatit</b>	10,50€
runde Teigtaschen, gebacken im Steinofen, mit georgischem Käse und Spinat gefüllt	
<b>Baby Chatschapuri Spinatit</b>	5,50€
<b>Lobiani</b>	9,00€
gebackene, runde Hefeteigtaschen gefüllt mit pürierten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und georgischen Gewürzen	
<b>Chinkali mit Fleisch</b>	1 Portion / 5 Stück 12,50€
traditionelle, georgische Teigtaschen, gekocht, mit saftiger Hackfleischfüllung, würzig verfeinert mit Schalotten und frischen Kräutern	
Wartezeit bis zu 60 min	



## მთავარი კერძები - Hauptgerichte

<b>Lobio kotanshi</b>	8,50€
Bohneneintopf mit roten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Kräutern, serviert im Tongefäß, dazu sauer-ingelegtes Gemüse	
<b>Adjapsandali</b>	11,50€
Auberginen-Kartoffel-Tomaten-Eintopf, im Tongefäß geschmort	
<b>Ostri</b>	14,50€
geschmortes Kalbfleisch in feiner Tomatensauce und frischen Kräutern, dazu reichen wir Babykartoffeln, serviert im Tongefäß	
<b>Tschanachi</b>	15,50€
georgischer Eintopf mit Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Tomaten, im Tongefäß geschmort	
<b>Tabaka</b>	15,50€
mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß gebraten, dazu servieren wir eine kleine Gemüseauswahl und Babykartoffeln	
<b>Chkmeruli Kezse</b>	15,50€
mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß, gebraten in einer deftigen Knoblauch-Milch-Sauce, dazu reichen wir Baby-Kartoffeln	



# მწვადი - ჩვენი საფირმო რეცეპტით

## Mzwadi - Schaschlikvariationen

*Das wohl berühmteste, kaukasische Gericht ist Mzwadi. Die entscheidende Zutat für die zarten Fleischstücke dieser Schaschlik-Varianten ist die Marinade, die traditionsgemäß ein wohlbehütetes Geheimnis georgischer Familien ist. Unser Küchenteam Ema und Josef haben dieses Rezept extra aus Ihrer Heimat für Sie mitgebracht. Versuchen Sie unsere am Spieß gebratenen Fleischspezialitäten:*

<b>Mzwadi mit Champignons</b>	10,50€
<b>Mzwadi mit Hähnchenbrust</b>	12,50€
<b>Mzwadi mit Schweinefleisch</b>	13,50€
<b>Mzwadi mit Lamm</b>	16,50€
<b>Mzwadi mit Lachs</b>	16,50€
<b>Qababi</b>	13,50€
würziger Rinder- und Schweinehackfleisch-Spieß mit getrockneter Berberitze und Zwiebeln	
<b>Mzwadis Asorti</b>	39,50€
gemischte Grillspieße für 2 Personen von Schwein, Lamm & Hähnchen	

Zu allen Mzwadi-Variationen servieren wir Babykartoffeln, gegrilltes Gemüse und zweierlei Saucen:

**Tkemali** – Mirabellen-Pflaumen-Sauce

**Sazebeli** – pikante Tomaten-Paprika-Sauce



## სუპრა - Supra

*Essen hat in Georgien nur am Rande mit Sättigung zu tun. Es ist eine große und üppige Feier. Die Tafel - „Supra“ - zu der sich Familien mit Gästen und Freunden versammeln, darf unter unzähligen Vor- und Hauptspeisen nicht mehr zu sehen sein.*

*Angelehnt an diese Tradition bieten wir Ihnen eine Auswahl aus Vorspeisen und Hauptgerichten, Mzwadi mit Beilagen, Chatschapuri und einer Dessertauswahl.*

für 2 Personen	55,00€
jede weitere Person	27,50€

## დესერტი - Dessert

<b>Khada</b> Teiggebäck mit Walnussfüllung	5,50€
<b>Thathara</b> traditionelle, georgische Puddingcreme aus Weintraubensaft und Walnuss-Splittern	5,50€
<b>Mskali gvinoshi</b> Birne in Rotweinsauce mit Vanille-Eiscreme	5,50€
<b>Gemischte Dessertplatte</b> für 2 Personen	14,50€