



Unsere Speisekarte

ჭებოსო - Suppe

Supp Chartscho 5,00€
würzige Kalbfleischsuppen mit Reis, Stangensellerie, Petersilie und der georgischen Gewürzmischung (Chartscho Suneli)

Bortsch 4,50€
Traditionelle Rote-Bete-Suppe mit Weißkohl, Karotten und Kartoffeln, dazu reichen wir Schmand



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.



საღმათეობი და აპერტივები *Salate und Vorspeisen*

Qartuli Tomaten-Gurken-Salat mit Lauchzwiebeln, Koriander und Petersilie, wahlweise mit Essig-Öl-Dressing	5,00€
Walnuss-Dressing	5,50€
Phkali Spinat aus gedünstetem und püriertem Spinat mit Walnuss-Paste, Koriander, georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen	5,50€
Phkali Rote Bete aus Rote Bete, Walnuss-Paste, Koriander, georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen	5,50€
Lobios-Salat Salat aus grünen Bohnen, Walnuss-Paste, Koriander und Kräutern	5,50€
Qatmis Salata Hühnerfleisch mit Radieschen, Mayonnaise, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern	5,50€
Badrijani nigvsit gebratene Auberginen mit Walnusspasten-Füllung, frischem Koriander und Granatapfelkernen	7,50€
Soko kezse Champignonköpfe überbacken mit georgischem Käse Sulguni	7,50€
Zivi kerdziebis asorti kalte, gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen	14,50€



ცომეული - Teiggerichte

Die beliebteste Zwischenmahlzeit Georgiens ist Chatschapuri, was übersetzt „Quarkbrot“ bedeutet. Je nach Region unterscheiden sich die Zubereitungsarten und die Füllungen dieses köstlichen Gerichtes. Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:

Baby-Chatschapuri kleine, gebackene, runde Teigtaschen mit georgischem Käse gefüllt	5,50€
Imeruli Chatschapuri gebackene, runde Teigtaschen mit georgischem Käse gefüllt	8,50€
Megruli Chatschapuri gebackene, runde Teigtaschen, gefüllt und überbacken mit georgischem Käse	9,50€
Atscharuli Chatschapuri gebackene Hefeteigschiffchen gefüllt mit georgischem Weichkäse Sulguni und mit Spiegelei garniert	9,50€
Lobiani gebackene, runde Hefeteigtaschen gefüllt mit pürierten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und georgischen Gewürzen	8,00€
Chinkali mit Fleisch traditionelle, georgische Teigtaschen, gekocht, mit saftiger Hackfleischfüllung, würzig verfeinert mit Schalotten und frischen Kräutern Wartezeit bis zu 60 min	1 Portion / 5 Stück 9,50€



მთავარი კერძები - Hauptgerichte

Lobio kotanshi Bohneneintopf mit roten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Kräutern, serviert im Tongefäß, dazu sauer-ingelegtes Gemüse	8,50€
Adjapsandali Auberginen-Kartoffel-Tomaten-Eintopf, im Tongefäß geschmort	9,50€
Ostri geschmortes Kalbfleisch in feiner Tomatensauce und frischen Kräutern, dazu reichen wir Babykartoffeln, serviert im Tongefäß	14,50€
Tschanachi georgischer Eintopf mit Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Tomaten, im Tongefäß geschmort	14,50€
Tabaka mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß gebraten, dazu servieren wir eine kleine Gemüseauswahl und Babykartoffeln	14,50€
Chkmeruli Kezse mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß, gebraten in einer deftigen Knoblauch-Milch-Sauce, dazu reichen wir Baby-Kartoffeln	14,50€



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:

Mzwadi mit Champignons	10,50€
Mzwadi mit Hähnchenbrust	12,50€
Mzwadi mit Schweinefleisch	13,50€
Mzwadi mit Lamm	14,50€
Mzwadi mit Lachs	14,50€
Qababi	13,50€
würziger Rinder- und Schweinehackfleisch-Spieß mit getrockneter Berberitze und Zwiebeln	
Mzwadis Asorti	38,00€
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



სუფრა - 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	49,00€
jede weitere Person	24,50€

დესერტი - Dessert

Khada Teiggebäck mit Walnussfüllung	5,50€
Thathara traditioneller, georgischer Pudding aus Weintraubensaft und Walnuss-Splittern	5,50€
Mskali gvinoshi Birne in Rotweinsauce mit Vanille-Eiscreme	5,50€
Gemischte Dessertplatte für 2 Personen	14,50€