

MENÜ

Gang 1 (veggi)

Dreierlei *Pkhali*: Lauch / Karotte / Rote Beete
mit *Khachapuri* und fränkischem Tessinobrot

Gang 2 (Auswahl)

Chikhirtma-Hühnersuppe / Brezel-Croûtons / braune
Butter / opt. Koriander

x

Lobio-Bohnensuppe / Brezel-Croûtons / Majoran (veggi)

Gang 3 (Auswahl)

Schweinebäckchen / Champignons gefüllt mit Apfel-
Sauerkraut / Kartoffelstampf / Röstzwiebeln /
Adjika-Jus (mittelscharf)

x

Khinkali mit Kartoffel-Obatzda-Füllung in Kräutersauce
mit Champignons / Schnittlauch / Röstzwiebeln (veggi)

Gang 4 (veggi)

Pelamushi / Vanilleeis / Silvaner-Apfelwürfel /
Gozinaki / Zimt

ERKLÄRUNGEN

Gang 1 (veggi)

Pkhali:

traditionelles georgisches Gericht aus gehacktem Gemüse. Die gemeinsame Zutat aller Pkhali-Varianten ist pürierte Walnusssoße.
→ Bei Allergie können Walnüsse durch Sonnenblumenkerne ersetzt werden!

Khachapuri:

(auch Chatschapuri) ist eine Art Brot aus Georgien, das vor dem Backen mit Käse gefüllt wird.

Gang 2 (Auswahl)

Chikhirtma:

traditionelle georgische Hühnersuppe, auf Basis von Mehl und Ei

Lobio:

traditionelles Bohnengericht der georgischen Küche - in diesem Fall wird es als Suppe serviert

Gang 3 (Auswahl)

Adjika-Jus (pikant/mittelscharf):

pikante bis sehr scharfe (je nach Zubereitung) Würzpaste aus der georgischen Küche, basierend auf Chili, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen wie Koriander und Schabzigerklee.

Khinkali (veggi):

georgische Spezialität: gefüllte Teigtaschen, die traditionell mit verschiedenen Füllungen angeboten werden.

Gang 4 (veggi)

Pelamushi:

traditionelles georgisches Dessert, das aus Trauben hergestellt wird

Gozinaki:

Süßigkeit aus Honig und Walnüssen