

# 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 Walnusssauce.  
→ 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