

## SUPPEN

### PILZSUPPE

herzhafte Pilzsuppe mit Estragon und Parmesan-Topping,  
vegetarisch, (auch vegan möglich) <sup>B+</sup>

9,20

### MINI KHINKALI SUPPE

kräftige Rinderbrühe mit Mini Khinkalis (Dumplings) gefüllt mit gehaktem  
Rinderfleisch, verfeinert mit Dill <sup>G,12</sup>

9,70

### TSCHIHIRTMA

klassisch georgische Suppe mit Huhn & Ei, frischem Koriander,

9,20

## VORSPEISEN

### VORSPEISENPLATTE DER BLAUE FUCHS

für 2 Personen, bestehend aus 4 verschiedenen Vorspeisen H,J

25,00

### NIGVZIANI BADRIJANI

gegrillte Auberginen gefüllt mit würziger Walnusspaste,  
Koriander und Granatapfelkernen, vegan H

10,80

### CHARHLIS PKHALI

gebackene Rote Bete verfeinert mit Walnuss,  
Koriander und Granatapfelkernen, vegan H

9,60

### KATMIS SALATI

Salat aus gezupfter Hähnchenbrust und Radieschen,  
frischen Kräutern und Granatapfelkernen C, B+,F

10,80

### KHWEULA

Weißkohlrouladen gefüllt mit Walnusspaste, frischen Kräutern,  
georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen, vegan H,J

9,60

### SALATI QARTULI

Georgischer Salat aus Tomaten und Salatgurken, mit Zwiebeln, rotem Basilikum,  
frischen Kräutern in Granatapfel-Rotweinessig-Dressing

nach Art des Hauses, vegan

Wahlweise mit Walnusspaste <sup>H</sup>

10,00 / 10,80

### GEBJALIA

auf georgische Art gereifte Mozzarella Blätter (Käserollen),

gefüllt mit hausgemachter Kräuter Pesto in leichter

Joghurt- Minz-Sauce, vegetarisch <sup>B+</sup>

9,60

### MCHADI DA KVELI

Maismehlgebäck serviert mit Schafskäse, Tomaten und kaltgepresstem Sonnenblumenöl

aus Kakhetien (Ost-Georgien), vegetarisch, glutenfrei <sup>B+</sup>

10,80

### MJAWE

Sauer eingelegtes Gemüse nach georgischer Art, je nach Saison, vegan <sup>J</sup>

9,60

## TEIGGERICHTE

### KHACHAPURI IMERULI

im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit Käse G,B+,C

15,50

### KHACHAPURI DER BLAUE FUCHS

im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, mit 4 Käse-Kartoffelfüllung G,B+,C

17,00

### LOBIANI

im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit roten Bohnen,  
Zwiebeln, mit oder ohne Speck Bacon G,B+

15,50

### KHACHAPURI ATSCHARULI

gebackene Teigtasche in Schiffchenform, gefüllt mit Käse,  
einem Ei und Butter G,B+,C

17,00

### NICO'S ATSCHARULI

gebackene Teigtasche In Schiffchenform, gefüllt mit Käse, Paprika, Zwiebeln,  
Knoblauch, Bacon, einem Ei und Butter G,B+,C

17,50

### ATSCHARULI LOBIANI

gefüllt mit roten Bohnen, sauer eingelegtem Gemüse  
mit oder ohne Speck Bacon H,B+, C

17,00

## HAUPTGERICHTE

### CITELI LOBIO QOTANSHI

herzhafter Kidneybohnen Eintopf mit Bohnenkraut, Koriander und Knoblauch,  
serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, vegan

16,00

### ADJAPSANDALI

georgische Ratatouille mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika,  
Zwiebeln in Tomatensauce und frischen Kräutern, vegan

17,00

### SOKO KETSZE

Champignons mit georgischen Gewürzen, im Ofen mit Käse überbacken  
vegetarisch B+

15,50

### KHINKALI MIT KÄSE – gebraten

(Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne auch die gekochten Khinkalis)  
gebratene georgische Dumplings mit Käse-Kartoffelfüllung (4 Stück), Serviert mit  
hausgemachter milder Ajika oder Schmand B+,G

16,70

### KHINKALI MIT FLEISCH – gebraten

(Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne auch die gekochten Khinkalis)  
gebratene georgische Dumplings (4 Stück), gefüllt mit gemischtem Hackfleisch,  
Koriander & Chili, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand B+,G

16,70

### OJAKHURI

saftig gebratener Nacken vom Schwein mit gebackenen Kartoffeln,  
Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Champignons, Knoblauch und Granatapfelkerne  
serviert mit hausgemachter Brombeerensauce

22,00

### CHANAHI

Eintopf mit geschmortem Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Paprika,  
in kräftiger Tomatensauce und frischen Kräutern

21,00

### KABABI

gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch,  
serviert mit gegrilltem Gemüse, Blattsalat der Saison  
und hausgemachter Brombeerensauce <sub>B+</sub>

22,00

### CHAKAPULI

in Weißwein geschmortes Kalbfleisch Eintopf mit frischem Estragon und Kräutern,  
serviert mit georgischem Brot und Salat<sub>1,2</sub>

25,00

### TABAKA

marinierter Hähnchenschenkel ohne Knochen im Ofen gegrillt,  
serviert mit gegrilltem Gemüse

Wahlweise an Walnussauce (kalt) <sub>P</sub> oder  
Brombeerensauce nach Art des Hauses (kalt) <sub>H,B+</sub>

24,00

### SHKMERULI KETSZE

marinierter Hähnchenschenkel ohne Knochen im Ofen gegrillt,  
an einer Knoblauch-Milch Sauce, serviert mit gegrilltem Gemüse <sub>H,B+</sub>

24,00

### ORAGULI ISRI-MAKVLIT

gegrillter Lachs mit gegrilltem Gemüse an Brombeerensauce  
nach Art Hauses

Wahlweise an Walnussauce <sub>H,P</sub>

25,00

## DESSERT

### DESSERTPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Bestehend aus 3 verschiedenen Süßspeisen

16,00

### GEBACKENE FRÜCHTE

Früchte der Saison gefüllt mit Walnuss, mit Vanillecreme

8,50

### VANILLEEIS MIT MURABA

7,50

### KORKOTI

Traditionelle georgische Süßspeise aus Weizenkorn,  
Rosinen, Walnüsse und Honig

6,00

### MURABA

nach georgischer Art süß eingelegte Früchte

4,50

### PELAMUSCHI

Georgischer 'Pudding' aus Traubensaft und Maismehl

8,00

## KINDERGERICHTE

### KLEINE IMERULI KHACHAPURI

im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit Käse <sub>G,B+,C</sub>

10,00

### KLEINE ATSCHARULI KHACHAPURI

gebackene Teigtasche in Schiffchenform, gefüllt mit Käse,

einem Ei und Butter <sub>G,B+,C</sub>

11,00

### KABABI

gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch,

serviert mit gegrilltem Gemüse und Blattsalat der Saison <sub>B+</sub>

12,00

Kross gebratene Kartoffeln

7,00

## EXTRAS

Ajika - Sauce aus Chili und Knoblauch <sub>B+</sub> 3,00

Brombeersauce 2,50

Walnussauce <sub>P</sub> 3,00

Extra Brotkorb <sub>GW</sub> 3,00

Schoti- georgisches Brot <sub>G,W</sub> 3,00

#### KENNZEICHNUNG ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE A Soja, B Milch ohne Laktose, B+ Milch und Laktose, C Ei, D Sesamsamen, E Erdnüsse, F Senf, G glutenhaltiges Getreide: (w) = Weizen, (g) = Gerste, (r) = Roggen, (h) = Hafer, H Schalenfrüchte, I Fisch, J Sellerie, K Schwefeldioxid und Sulfite, L Krebstiere, M Weichtiere, N Lupine, O Stärke, P Nüsse

ZUSATZSTOFFE 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle (Milchweiß, bei Fleischerzeugnissen), 9 Aromastoffe, 10 Säuerungsmittel, 11 Alkohol, 12 Gelatine (Rind), 13 geschwefelt, 14 geschwärzt, 15 gewachst