

SUPPEN

PILZSUPPE

herzhafte Pilzsuppe mit Estragon und Parmesan-Topping,
vegetarisch, (auch vegan möglich) ^{B+}

10,50

MINI KHINKALI SUPPE

kräftige Rinderbrühe mit Mini Khinkalis (Dumplings) gefüllt mit gehaktem
Rinderfleisch, verfeinert mit Dill ^{G,12}

11,50

TSCHIHIRTMA

klassisch georgische Suppe mit Huhn & Ei, frischem Koriander,

11,00

VORSPEISEN

VORSPEISENPLATTE DER BLAUE FUCHS

für 2 Personen, bestehend aus 4 verschiedenen Vorspeisen ^{H,J}

26,50

NIGVZIANI BADRIJANI

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

12,50

CHARHLIS PKHALI

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

10,50

ISPANAHIS PKHALI

blanchierter Blattspinat mit würziger Walnusspaste,
frischen Kräutern und Granatapfelkernen, vegan H

10,50

KATMIS SALATI

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

11,50

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 H

11,50 / 12,50

GEBJALIA

auf georgische Art gereifte Mozzarella Blätter (Käserollen),
gefüllt mit hausgemachter Kräuter Pesto in leichter
Joghurt- Minz-Sauce, vegetarisch B+

12,50

MCHADI DA KVELI

Maismehlgebäck serviert mit Schafskäse, Tomaten und kaltgepresstem Sonnenblumenöl
aus Kachetien (Ost-Georgien), vegetarisch, glutenfrei B+

12,50

MJAWE

Sauer eingelegtes Gemüse nach georgischer Art, je nach Saison, vegan J

9,60

TEIGGERICHTE

KHACHAPURI IMERULI

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

17,00

KHACHAPURI DER BLAUE FUCHS

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

17,50

LOBIANI

im Ofen gebackener Fladen aus veganem Teig, gefüllt mit roten Bohnen,
Zwiebeln, mit oder ohne Speck Bacon (vegan) G,B+

17,00

KHACHAPURI ATSCHARULI

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

18,00

NICO'S ATSCHARULI

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

18,00

ATSCHARULI LOBIANI

gebackene Teigtasche In Schiffchenform, gefüllt mit roten Bohnen und
sauer eingelegtem Gemüse,
mit oder ohne Speck Bacon H,B+, C

17,50

HAUPTGERICHTE

CITELI LOBIO QOTANSHI

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

17,00

ADJAPSANDALI

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

18,00

SOKO KETSZE

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

16,50

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

17,00

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

17,00

OJAKHURI

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

25,00

CHANAHI

Eintopf mit geschmortem Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Paprika,
in kräftiger Tomatensauce und frischen Kräutern,
serviert mit georgischem Brot und Salat

24,00

KABABI

gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch,
serviert auf einem Lavash-Brot mit gegrilltem Gemüse, Blattsalat der Saison
und hausgemachter Brombeerensauce B+G,W

25,00

CHAKAPULI

in Weißwein zart geschmortes Kalbfleisch-Eintopf, verfeinert mit frischem Estragon
und Kräutern, serviert mit georgischem Brot und grünem Salat 12

27,00

TABAKA

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

Wahlweise an Walnusssauce (kalt) P oder
Brombeerensauce nach Art des Hauses (kalt) H,B+

27,00

SHKMERULI KETSZE

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

27,00

ORAGULI ISRI-MAKVLIT

gegrillter Lachs mit gegrilltem Gemüse an Brombeerensauce
nach Art Hauses

Wahlweise an Walnusssauce H,P

27,00

DESSERT

DESSERTPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Bestehend aus 3 verschiedenen Süßspeisen

18,00

QUARK-FRUCHT-KUCHEN

cremiger Quark mit saftigen Früchten, gekrönt mit fruchtigem Spiegel B,12

8,00

VANILLEEIS MIT MURABA B+

7,50

KORKOTI

Traditionelle georgische Süßspeise aus Weizenkorn,
Rosinen, Walnüsse und Honig W,P

6,00

MURABA

nach georgischer Art süß eingelegte Früchte

4,50

NAPOLEON

Gebäck aus hauchdünnem Blätterteig mit leichter Vanillecreme B+ G

8,00

KINDERGERICHTE

KLEINE IMERULI KHACHAPURI

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

13,00

KLEINE ATSCHARULI KHACHAPURI

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

14,00

KABABI

gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch,
serviert auf einem Lavash-Brot mit gegrilltem Gemüse und Blattsalat der Saison _{u B+G W}

15,00

Kross gebratene Kartoffeln

7,00

EXTRAS

Ajika - Sauce aus Chili und Knoblauch _{B+} 3,50

Brombeerensauce 3,00

Walnusssauce _P 3,50

Extra Brotkorb _{GW} 3,50

Schoti- georgisches Brot _{G,W} 4,00

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/Tein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker,
8 Phenylalaninquelle (Milcheiweiß, bei Fleischerzeugnissen), 9 Aromastoffe, 10 Säuerungsmittel, 11 Alkohol, 12 Gelatine (Rind), 13 geschwefelt,
14 geschwärzt, 15 gewachst