

SUPPEN

PILZSUPPE

herzhafte Pilzsuppe mit Estragon und Parmesan-Topping

6,00 €

TSCHIHIRTMA

klassisch georgische Suppe mit Huhn & Ei, frischem Koriander, serviert mit Rotweinessig ^c

7,50 €

VORSPEISEN

NIGVZIANI BADRIJANI

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

7,50 €

ISPANAHIS PKHALI

blanchierter Blattspinat mit Walnusspaste,
Kräutern und Granatapfelkernen, vegan ^H

6,00 €

KATMIS SALATI

Salat aus gezupfter Hähnchenbrust und Radieschen,
frischen Kräutern und Granatapfelkernen

7,50 €

KHWEULA

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

6,50 €

SALATI QARTULI

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

nach Art des Hauses, vegan

Wahlweise mit Walnusspaste ^H

7,00 € / 7,50 €

CHARHLIS PKHALI

gebackene Rote Bete verfeinert mit Walnuss,

Koriander und Granatapfelkernen, vegan ^H

6,00 €

MJAWE

eingelegtes Gemüse nach georgischer Art, je nach Saison ^J

5,50 €

VORSPEISEPLATTE DER BLAUE FUCHS

für 1 Person, bestehend aus 5 verschiedenen Vorspeisen ^{H,J}

9,00 €

HAUPTGERICHTE

CITELI LOBIO QOTANSHI

herzhafter Bohneneintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch,
serviert mit eingelegtem Gemüse, vegetarisch

8,00 €

ADJAPSANDALI

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

12,00 €

CHANAHI

geschmortes Lammfleisch mit Auberginen, Kartoffeln,
in kräftiger Tomatensauce und frischen Kräutern

15,00 €

KHARCHO

halbes Hähnchen in würziger Walnuss-Tomatensauce,
serviert mit Blattsalat der Saison H,G

17,00 €

TABAKA

gegrilltes junges Hähnchen mit georgischen Gewürzen,
Wahlweise mit Walnusssauce,
Knoblauch-Milch Sauce oder Brombeersauce nach Art des Hauses H,B+

17,00 €

KHINKALI MIT KÄSE

gebratene georgische Dumplings mit Käse-Kartoffelfüllung (5 Stück), Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand ^{B+,G}

12,50 €

CHAKAPULI

Kalbfleisch mit frischem Estragon und Kräutern in Weißwein geschmort, serviert mit frischen Gurken und Radieschen¹²

15,50 €

TEIGGERICHTE

KHACHAPURI IMERULI

gebackene Teigtasche mit Käsefüllung ^{G,B+,C}

10,00 €

KHACHAPURI ATSCHARULI

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

11,00 €

KHACHAPURI DER BLAUE FUCHS

gebackene Teigtasche mit 4 Käse-Kartoffelfüllung ^{G,B+,C}

11,00 €

LOBIANI

gebackene Teigtasche gefüllt mit roten Bohnen,
Zwiebeln und Speck Bacon ^{G,B+}

9,00 €

DESSERT

GEBACKENE FRÜCHTE

Früchte der Saison gefüllt mit Walnuss, mit Vanillecreme

6,50 €

PELAMUSCHI & GOSINAKI

Traubensaftpudding mit Maismehl und in Honig karamellierte Nüsse

6,50 €

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 Sulphite, 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