Unsere Speisekarte

ჭაშუშბო - Suppe

Bortsch (veg.) 6,00
Traditionelle Rote-Bete-Suppe mit Weißkohl, Karotten und Kartoffeln,
dazu reichen wir Schmand (auf Wunsch vegan möglich)

Supp Chartscho 6,50
würzige Kalbsfleischsuppe mit Reis, Stangensellerie, Petersilie und der
georgischen Gewürzmischung Chartscho Suneli

Genuss am Kaukasus

Wenn man den Tisch nicht mehr sehen darf: Die georgische Küche ist ein echter Geheimtipp Wer an Georgien denkt, denkt an den Kaukasus oder Tiflis, kaum aber an Chatschapuri & Co.: Die Küche ist hier nahezu unbekannt – und eine Entdeckung wert.

Die Geschichte der georgischen Küche ist ein bisschen seltsam, aber zum Verschweigen viel zu schön: Als Gott die Erde schuf, rief er die Völker zu sich, um sie unter ihnen auf zu teilen. Allen? Natürlich nicht. Die Georgier hatten wieder einmal zu lange gefeiert, zu viel gegessen und getrunken. Als sie kamen, war nichts mehr übrig. Doch statt zu verzweifeln, sangen und feierten sie einfach weiter, dass es den Herrn rührte: Er gab ihnen seinen geheimen Lieblingsflecken. Seinen Garten. Und somit die Voraussetzung für eine Küche mit unzähligen, frischen Produkten und exotischen Gewürzen.

Mit Zutaten wie Granatapfel, Bockshornklee, Koriandergrün, Walnüssen und vielen vegetarischen Vorspeisen hat sie eigentlich Kultpotenzial und zählt zudem noch zu den gesündesten der Welt.

სალათები და აპერიტივები
Salate und Vorspeisen

Qartuli (vegan)
Tomaten-Gurken-Salat mit Lauchzwiebeln, Koriander und Petersilie, wahlweise mit
Essig-Öl-Dressing 6,00
Walnuss-Dressing 6,50

Phkali Spinat (vegan) 7,00
aus gedünstetem und püriertem Spinat mit Walnuss-Paste, Koriander, georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen

Phkali Rote Bete (vegan) 7,00
aus Rote Bete, Walnuss-Paste, Koriander, georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen

Lobios Salat (vegan) 7,00
Salat aus grünen Bohnen, Walnuss-Paste, Koriander und Kräutern

Badrijani Nigvsit (vegan) 7,50
gebratene Auberginen mit Walnuss-Pasten-Füllung, frischem Koriander und Granatapfelkernen

Qatmis Salata 7,50
Hühnerfleisch mit Radieschen, Mayonnaise, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern

Gebjalia (veg.) 8,50
Vegetarische Käserolle aus georgischem Mozzarella mit frischer Ricotta-Minze-Füllung an fruchtiger Pfefferminz-Milch-Sauce

Zivi Kerdziebis Asorti (veg.) 16,50
kalte, gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
Jede weitere Person 8,50

ცომეული - Teiggerichte

Chatschapuri ist die georgische Antwort auf Pizza und somit die beliebteste Zwischenmahlzeit.
Übersetzt bedeutet Chatschapuri: „Quarkbrot-Fladenbrot“
Alle Chatschapuri-Variationen backen wir im Steinofen, je nach Region unterscheiden sich nur die Zubereitungsarten und die Füllungen dieses köstlichen Gerichtes.
Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:

Baby Imeruli Chatschapuri (veg.) 6,00
kleines, gebackenes, rundes Fladenbrot mit georgischem Käse gefüllt

Imeruli Chatschapuri (veg.) 11,00
gebackenes, rundes Fladenbrot mit georgischem Käse gefüllt

Beby Megruli Chatschapuri (veg.) 6,50
kleines, gebackenes, rundes Fladenbrot, gefüllt und überbacken mit georgischem Käse

Megruli Chatschapuri (veg.) 12,00
gebackenes, rundes Fladenbrot, gefüllt und überbacken mit georgischem Käse

Atscharuli Chatschapuri (veg.) 11,50
gebackene Hefeteigschiffchen gefüllt mit georgischem Weichkäse (Sulguni)
und mit Spiegelei garniert

Baby Chatschapuri Spinatit (veg.) 6,50
kleines, gebackenes, rundes Fladenbrot, mit georgischem Käse und Spinat gefüllt

Chatschapuri Spinatit (veg.) 12,00
gebackenes, rundes Fladenbrot, mit georgischem Käse und Spinat gefüllt

Baby Lobiani (Vegetarisch oder Vegan) 6,00
Kleines, gebackenes, rundes Hefefladenbrot gefüllt mit pürierten Bohnen,
gebratenen Zwiebeln und georgischen Gewürzen **(auf Wunsch vegan)**

Lobiani (veg.) 10,50
gebackenes, rundes Hefefladenbrot gefüllt mit pürierten Bohnen,
gebratenen Zwiebeln und georgischen Gewürzen **(auf Wunsch vegan)**

Chinkali mit Fleisch (gekocht) 1 Portion / 6 Stück 15,00
traditionelle, georgische Teigtaschen, gekocht, mit saftiger Hackfleischfüllung,
würzig verfeinert mit Schalotten und frischen Kräutern

Chinkali mit Fleisch oder Käse (gebraten) 1 Portion / 6 Stück 15,00
traditionelle, georgische Teigtaschen, gebraten, mit Hackfleischfüllung,
würzig verfeinert mit Schalotten und frischen Kräutern oder mit Käsefüllung.
Dazu Hausgemachter Dip

მთავარი კერძები - Hauptgerichte

Lobio Kotanshi (vegan) 11,50
Bohneneintopf mit roten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Kräutern,
serviert im Tongefäß, dazu sauer-eingelegtes Gemüse

Adjapsandali (vegan) 13,50
Auberginen-Kartoffel-Tomaten-Eintopf, im Tongefäß geschmort

Ostri 16,50
geschmortes Kalbsfleisch in feiner Tomatensauce und frischen Kräutern,
dazu reichen wir Baby-Kartoffeln, serviert im Tongefäß

Tschanachi 16,50
georgischer Eintopf mit Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und
Tomaten, im Tongefäß geschmort

Tabaka 16,50
mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß gebraten, dazu
servieren wir eine kleine Gemüseauswahl und Baby-Kartoffeln

Chkmeruli Kezse 17,00
mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß, serviert an einer deftigen
Knoblauch-Milch-Sauce, dazu reichen wir Baby-Kartoffeln

Tabaka Makvalshi 17,00
Mariniertes, junges Hähnchen im Tongefäß, serviert an lauwarmer Brombeersauce,
dazu reichen wir Baby-Kartoffeln

Oraguli 18,50
Lachs aus dem Ofen, mit Auberginen an Joghurt-Minze Sauce
und Baby-Kartoffeln

Ojaxuri 18,50
Lammfleisch zubereitet in der Pfanne, mit Zwiebeln, Knoblauch,
Koriander und pikanten georgischen Gewürzen, serviert mit Kartoffeln, im Tongefäß

მწვადი - ჩვენი საფირმო რეცეპტით

Mzwadi - Schaschlikvariationen

Das wohl berühmteste, kaukasische Gericht ist Mzwadi. Die entscheidende Zutat für die zarten Fleischstücke dieser Schaschlik-Varianten ist die Marinade, die traditionsgemäß ein wohlbehütetes Geheimnis georgischer Familien ist. Unser Küchenchefin Ema hat dieses Rezept extra aus Ihrer Heimat für Sie mitgebracht. Versuchen Sie unsere am Spieß gebratenen Fleischspezialitäten:

Mzwadi mit Champignons (vegan)	12,50
Mzwadi mit Hähnchenbrust	14,50
Mzwadi mit Schweinfleisch	15,50
Mzwadi mit Lamm	18,50
Mzwadi mit Lachs	18,50
Qababi würziger Rinder- und Schweinehackfleisch-Spieß mit getrockneter Berberitze und Zwiebeln	15,50
Mzwadis Asorti gemischte Grillspieße für 2 Personen von Schwein, Lamm & Hähnchen	45,00
Jede weitere Person	23,00

Zu allen Mzwadi-Variationen servieren wir Baby-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse und zweierlei Saucen:

Tkemali – Mirabellen-Pflaumen-Sauce
Sazebeli – pikante Tomaten-Paprika-Sauce

სუფრა - Supra

Essen hat in Georgien nur am Rande mit Sättigung zu tun. Es ist eine große und üppige Feier. Die Tafel - „Supra“ - zu der sich Familien mit Gästen und Freunden versammeln.
Angelehnt an diese Tradition bieten wir Ihnen eine Auswahl aus Vorspeisen und Hauptgerichten, Mzwadi mit Beilagen, Chatschapuri und einer Dessertauswahl an. Auf Wunsch können wir natürlich die Tafel – „Supra“ auch vegetarisch oder auch vegan zubereiten.

für 2 Personen	60,00
jede weitere Person	30,00

დესერტი - Dessert

Thathara traditionelle, georgische Puddingcreme aus Weintraubensaft und Walnuss-Splittern	6,00
Gebackener Apfel Mit Wallnussfüllung, Rosinen, Honig und Zimt	6,50
Napoleoni Blätterteig mit Creme-Füllung	6,50
Gemischte Dessertplatte für 2 Personen	15,50
Jede weitere Person	7,50

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen unseres Essens wenden Sie sich gerne an unser Personal.
Aufgrund der aktuellen Ereignisse haben wir ab sofort auch Abholung und Lieferservice.

Bitte beachten Sie, dass Kartenzahlung erst ab 30,00 Euro möglich ist.