

# cafe ansari

## ANTIPASTI

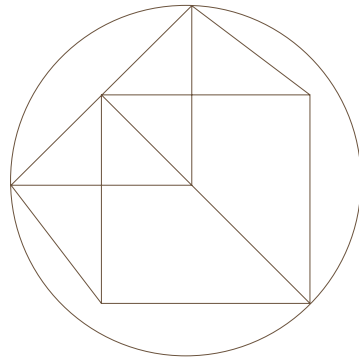
<u>Karotten gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) <small>H, L</small>	5,20
<u>Dreierlei Aufstriche</u> , Frischkäse-Joghurt gewälzt in Za'tar, rote Rüben- und Melanzaniaufstrich mit Brot <small>A, G, N</small>	6,00
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) <small>H, L</small>	6,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet <small>C, D</small>	5,90
<u>Salat von geräucherten Melanzani</u> mit Granatapfelkernen und Nüssen (vegan) <small>H</small>	6,20
<u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <small>A, N</small>	6,00
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce	6,10
Antipastivariation ab zwei Personen	pro Person 14,90

## VORSPEISEN

<u>Blattsalat</u> mit Ziegenfrischkäse, Quitte, und Berberitze <small>G, L</small>	9,80
<u>Marinierte Flusskrebse</u> mit Taboule und gemischten Salat <small>B, C, L</small>	11,80
<u>Geräuchertes Forellenfilet</u> auf Kürbis-Mangogemüse <small>C, D, G</small>	13,90
<u>Hühnerfilet</u> auf Süßkartoffelsalat mit eingelegten Pilzen <small>G, M</small>	12,30
<u>Beef Tartare</u> mit Adschika-Creme, eingelegte Pimpernuss, Senfgemüse und Pitabrot <small>A, C, G, M</small>	11,30
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung <small>A, G</small>	7,80

## SUPPEN

<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G, L, N</small>	4,90
<u>Rinderbouillon</u> mit Griesnockerl <small>A, C, G, L</small>	5,20



## ANSARI EMPFIEHLT

Iberisches Schwein auf Kohl, Pilzen u. Belugalinsen G, L, M (Zwischengericht)

13,90

## HAUPTSPEISEN

<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) <small>A, C, G</small>	12,50
<u>Kürbisgemüse</u> mit Topinambur und Kräutersaitlingen <small>F, L</small>	15,90
<u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuterhirse <small>G</small>	15,00
<u>Saiblingfilet</u> gebraten auf sautiertem Gemüse und Räucherfischsauce <small>A, D, G, L</small>	25,60
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A, C, G, L, M, N</small>	14,30
<u>Khinkali</u> : Teigwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small>	13,80
<u>Borani</u> : Hühnerfilet gebraten auf Blattspinat mit gerösteten Mandeln und Zimtjoghurt <small>A, G, H</small>	16,90
<u>Geschmortes Lamm</u> mit Kürbis und Zwetschke dazu Cremepolenta <small>G</small>	17,10
<u>Entenbrust</u> gebraten mit Schwarzwurzel, Sellerie und Briocheknödel <small>A, C, G, L</small>	25,80
<b>Beilagen</b> Cremepolenta <small>G</small> — 3,70 Blattsalat <small>M</small> — 4,90, Georgischer Salat mit Adschika-Dressing — 6,10	

## DESSERTS

<u>Zweierlei Crème Brûlée</u> mit Lemongras-Ingwer und Kardamom, dazu Himbeercoulis <small>C, G</small>	8,40
<u>Estragon-Topfencreme</u> mit Beerenröster, Sesamhippe und Veilchenzucker <small>A, G, N</small>	7,90
<u>Lauwarmer Schokoladekuchen</u> mit Chili-Kumquats und Rum-Rosineneis (ca. 15 min) <small>A, C, G</small>	9,20
<u>Sorbet</u> aus Mango, Pfirsich und Himbeer auf frischen Früchten	7,80
<u>Dessertvariation</u> ab zwei Personen (ca. 15 min)	pro Person 13,80

