

cafe ansari

ANTIPASTI

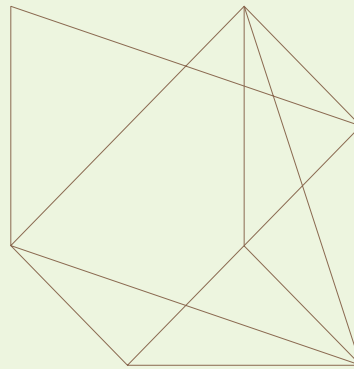
| | |
|---|---------------------|
| <u>Karotten gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) <small>H, L</small> | 6,00 |
| <u>Dreierlei Aufstriche</u> : Kürbis-Ziegenkäse, rote Rüben-Hommus und Melanzani mit Brot <small>A, G</small> | 7,00 |
| <u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) <small>H, L</small> | 6,50 |
| <u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet <small>C, D</small> | 6,00 |
| <u>Salat von geräucherten Melanzani</u> mit Granatapfelkernen und Nüssen (vegan) <small>H</small> | 6,50 |
| <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 15,00 |

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| <u>Blattsalat</u> mit Safran, Datteln und Kapern | 10,00 |
| <u>Hühnerfilet</u> auf Quinoa-Romanasalat mit Orangenfilets und Cashewkernen <small>G, H</small> | 12,50 |
| <u>Paillard vom Rind</u> : Rinderfiletscheiben auf Belugalinsentabuleh mit Kapernaoli <small>B, C, L</small> | 15,00 |
| <u>Beef Tartare</u> mit Adschika-Creme, eingelegter Pimpernuss, Senfgemüse und Pitabrot <small>A, C, G, M</small> | 12,50 |
| <u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung <small>A, G</small> | 8,00 |

SUPPEN

| | |
|---|------|
| <u>Gemüsebouillon</u> mit frischen Kräutern und Süßkartoffel <small>L</small> | 5,50 |
| <u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G, L, N</small> | 5,50 |



ANSARI EMPFIEHLT

Iberisches Schwein auf Rotkrautsalat mit Süßkartoffel und Plaumensauce A, F, H, L, N
15,00

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|-------|
| <u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) <small>A, C, G</small> | 14,00 |
| <u>Herbstgemüse</u> mit Kürbis, Kräutersaitlingen und Artischocken <small>F, L (vegan)</small> | 16,50 |
| <u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuterhirse <small>G</small> | 15,50 |
| <u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A, C, G, L, M, N</small> | 15,00 |
| <u>Saiblingsfilet</u> auf sautiertem Gemüse mit Kürbiscreme <small>A, D, F, G</small> | 25,00 |
| <u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small> | 15,00 |
| <u>Borani</u> : Hühnerfilet gebraten auf Blattspinat mit gerösteten Mandeln und Zimtjoghurt <small>A, G, H</small> | 17,00 |
| <u>Geschmortes Lamm</u> mit Okra, Kürbis und Marillen dazu Cremepolenta <small>G, O</small> | 17,50 |
| <u>Beilagen</u> 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> | 9,00 |
| <u>Topfencreme</u> mit Zimt-Crumble, Beerenröster, Heidelbeerpancakes <small>A, G</small> | 9,00 |
| <u>Lauwarmer Schokoladekuchen</u> mit Chili-Kumquats und Rum-Rosineneis (ca. 15 min) <small>A, C, G</small> | 9,50 |
| <u>Sorbet</u> aus Mango, Pfirsich und Himbeer auf frischen Früchten | 8,50 |
| <u>Dessertvariation</u> ab zwei Personen (ca. 15 min) | pro Person 14,50 |



cafe ansari

ANTIPASTI

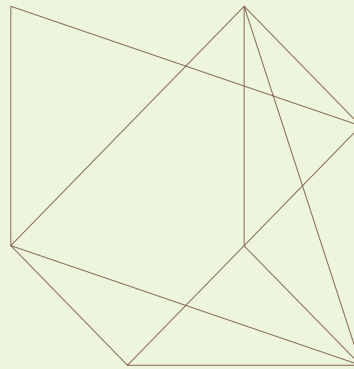
| | |
|--|---------------------|
| <u>Stuffed Carrots</u> with walnuts, onions, saffron and herbs (vegan possible) <small>H, L</small> | 6,00 |
| <u>Variation of Three Spreads</u> pumpkin-goat cheese, eggplant- and red beet-hommus with ciabatta bread <small>A, G</small> | 7,00 |
| <u>Eggplant Roll</u> with walnut filling, fresh herbs, pomegranate seeds and bread <small>H, L</small> | 6,50 |
| <u>Red Beet Salad</u> with parsley, coriander, dill and herring <small>C, D</small> | 6,00 |
| <u>Salad of Smoked Eggplants</u> with pomegranate seeds and nuts (vegan) <small>H</small> | 6,50 |
| <u>Hommus</u> : chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan) <small>A, N</small> | 6,00 |
| <u>Georgian Salad</u> with Adjika Sauce | 6,10 |
| Variety of Antipasti for 2 or more persons | per person 15,00 |

APPETIZERS

| | |
|--|-------|
| <u>Leaf salad</u> with safran cawliflower dates and capers | 10,00 |
| <u>Chicken Fillet</u> on quinoa salad, orange slices and cashew <small>G, H</small> | 12,50 |
| <u>Slices of beef filet</u> on beluga lentil-tabouleh with caper aioli <small>B, C, L</small> | 15,00 |
| <u>Beef Tartare</u> with adjika sauce, pickled mustard vegetables and pita bread <small>A, C, G, M</small> | 12,50 |
| <u>Khachapuri</u> : flat yeast dough cake with mozzarella and soft cheese filling <small>A, G</small> | 8,00 |

SOUPS

| | |
|--|------|
| <u>Vegetable Soup</u> with fresh herbs and sweet potatoe <small>L</small> | 5,50 |
| <u>Red Lentil Soup</u> with tahina-yogurt and pomegranate seeds <small>G, L, N</small> | 5,50 |



ANSARI RECOMMENDS

| | |
|--|-------|
| <u>Iberian pork</u> on red cabbage salad, sweet potato and plum sauce <small>A, F, H, L, N</small> | 15,00 |
|--|-------|

MAIN DISHES

| | |
|---|-------|
| <u>Kwerebi</u> : Georgian Ravioli with potato and cheese filling, with sage butter (app. 15 min) <small>A, C, G</small> | 14,00 |
| <u>Autumn vegetables</u> with artichokes, and king oyster mushrooms <small>F, G</small> | 16,50 |
| <u>Grilled Eggplant</u> with oriental mango-yogurt dip and herbal millet <small>G</small> | 15,50 |
| <u>Pita Bread filled with Roasted Chicken Strips</u> and vegetables, served with a spicy aydjika-dip <small>A, C, G, L, M, N</small> | 15,00 |
| <u>Char Filet</u> on sautéed vegetables with a pumpkin cream <small>A, D, F, G</small> | 25,00 |
| <u>Khinkali</u> : dumplings with meat filling (app. 20 min) <small>A, C</small> | 15,00 |
| <u>Borani</u> : Roasted Chicken Filet on leaf spinach with roasted almonds and cinnamon yogurt <small>A, G, H</small> | 17,00 |
| <u>Braised Lamb</u> with okra, pumpkin, apricot and creamy polenta <small>G</small> | 17,50 |
| <u>Side dishes</u> Creamy polenta <small>G</small> – 3,70 Lettuce salad <small>M</small> – 4,90 Georgian-style Salad with Adjika dressing – 6,10 | |

DESSERTS

| | |
|--|---------------------|
| <u>Duett of Crème Brûlée</u> lemongrass-ginger and cardamom, with raspberry coulis <small>C, G</small> | 9,00 |
| <u>Curd cream</u> with cinamon-crumble, a coulis of berries, blackberry-pancake <small>A, G</small> | 9,00 |
| <u>Chocolate Lava Cake (Fondant)</u> with chilli-kumquats & rum & raisin ice-cream (15 min) <small>A, C, G</small> | 9,50 |
| <u>Sorbet</u> of mango, peach and raspberries on fresh fruit | 8,50 |
| <u>Dessert Variation</u> for 2 or more people (15 min) | per person 14,50 |

