

GENUSSAPOTHEKE **Restaurant & Kochatelier**

GENUSS FREIRAUM LEGER PURISTISCH KULINARIK ATELIER UNKOMPILZIERT
AROMEN PUR LEIDENSCHAFT NATUR ESSEN MODERN KREATIV LEBENSLUST
GASTLICHKEIT INNOVATIV KOMMUNIKATION IDEEN BODENSTÄNDIGKEIT
FAMILIE ERLEBNISS AUSZEIT GESCHMACK QUALITÄT AMBIENTE TECHNIK
RADIKAL TREFFPUNKT EINFACHHEIT SERVICE

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS FEIERN MÖCHTEN!

RAIMAR PILZ & ANNETT RONNEBERGER

JULIANE ZWAR & ANTJE KASPER & MICHAEL BOTH

RESTAURANT GENUSS-APOTHEKE
RAIMAR PILZ
SCHÖNAUSGASSE 11
79713 BAD SÄCKINGEN
+49 (0)7761/9 333 767
INFO@GENUSS-APOTHEKE.DE
WWW.GENUSS-APOTHEKE.DE

GENUSSAPOTHEKE

Restaurant & Kochatelier

NEUE MENÜS FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN IM HERBST UND WINTER

DIE GESAMTE MODEBRANCHE STÖHNT UND JAMMERT SEIT MONATEN ÜBER DIE HITZE UND DIE FRAGE, DIE SICH DABEI BEI UNS AUFDRÄNGT, IST: WIE KOMMT MAN AUF DAS SCHMALE BRETT, DASS MAN IM JULI WINTERMODE VERKAUFEN WILL? WIE AUCH IMMER, ES WIRD JETZT SCHON FRÜHER DUNKEL UND GANZ GENAU PASSEND ZUR JAHRESZEIT BEKOMMT DER MENSCH LUST, AUF HERBSTLICHE UND WINTERLICHE MENÜS (UND NICHT AUF BIKINI UND BADEMODE). DA TRIFFT ES SICH GUT, DASS ES AB SOFORT UNSERE NEUEN SAISONALEN EVENTMENÜS GIBT. MIT LEBKUCHEN UND BRATAPFELDUFT, MIT WEINREBEN, ZWETSCHGEN, MARZIPAN UND KORINTHEN UND ALLEM, WORAUF MAN APPETIT BEKOMMT, WENN ES DUNKEL UND KALT WIRD.

VIER HERBSTLICH-WINTERLICHE MENÜ - KREATIONEN FREUEN SICH DARAUF, ENTDECKT ZU WERDEN.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND GENUSSVOLLEN ZUSAMMENSTELLEN...

RAIMAR PILZ & ANNETT RONNEBERGER

Oktober

KALBSTATAR
GURKEN & MEERRETTICHGEL
KRESSE & RADIES

KABELJAU & ROTE BETE
KÜRBISCRÉME & ERBSENSCHAUM

REHRÜCKEN & ZWETSCHGE
PFIFFERLINGE & KAREMELLISIERTER SPITZKOHL
KARTOFFELBEIGNETS & WACHOLDERKRAUT

LAUWARMER APFELKUCHEN
KAKAOBUTTER- ERDE
BUTTERMILCHSORBET
YUZUCRUNCH

November

ENTENLEBER
CAFÉ ARRABICA & SAUERKIRSCH
PIEMONTESER HASELNUSS
HONIGBROTEIS

ANGEL-WOLFSBARSCH
KARTOFFELSTAMPF
ÖL VON JUNGEM LAUCH
SAFRANREDUKTION

PERLHUHN
GEPOPPTER MAIS & WEINREBENJUS
MAISKRAPFEN & WILDE RÜBE

SCHOKOLADEN/BIRNENCAKE
KAREMELL & BALSAMICOESSIG
KAFFEECRUMBLES

RAIMAR PILZ
KOCH & GASTGEBER
HAND-, HIRN- & HEARTMADE BY GENUSS- APOTHEKE®

MICHELIN   GAULT MILLAU

Dezember

ENTE IM WACHOLDERHOLZRAUCH
KARAMELLISIERTER KÜRBISSALAT
WILDER SENF & BRUNNENKRESSE

TOPINAMBUR & GESCHMORTE KALBSBACKE
POCHIERTE WACHTELEIER
TRÜFFEL

CHAROLAISKALBSFILET
TRÜFFEL/TOPFENRAVIOLI
SCHMORFEIGENJUS & WILDER KOHL

GRAND CRU SCHOKOLADE
MARILLENCELÉE & BLUTORANGENGEL
APRIKOSENSORBET

Advent

ZIEGENFRISCHKÄSE
HASELNÜSSE & FEIGENCONFIT
HONIGBRIOCHE & TANNENNADELSORBET

WINTERSTEINBUTT SOUSVIDE
STERNANISRISOTTO & VERJUS

HIRSCHKALB & KASTANIEN
SPEKULATIUSCRUNCH
BRATAPFELJUS

DELICE
VON ZIMTORANGEN & LEBKUCHEN
MINI-CHRISSTOLLEN & GLÜHWEINSORBET
KARAMELLCRUNCH

ALLE MENÜS SIND ALS 4 GANG MENÜS ZUSAMMENGESTELLT
UND HABEN EINEN EINHEITLICHEN PREIS:

78 EUR PRO PERSON.

GERNE KÖNNEN WIR DIE MENÜS UM WEITERE GÄNGE ERWEITERN, KONTAKTIEREN SIE UNS EINFACH UND WIR STELLEN IHNEN PASSENDE ZWISCHENGÄNGE ZUSAMMEN. DAMIT ES FÜR SIE EINFACHER IST, BERECHNEN WIR FÜR JEDEN WEITEREN GANG 15 EURO UND LASSEN IHNEN BEI DER ANZAHL GERNE FREIE WAHL.

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN STEHEN SELBSTVERSTÄNDLICH NACH ABSPRACHE ZUR VERFÜGUNG. GERNE VERSUCHEN WIR, AUF LEICHTE ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN RÜCKSICHT ZU NEHMEN.

ES IST UNS ALLERDINGS NICHT MÖGLICH, GÄSTEN EIN GLEICHWERTIGES GESCHMACKSERLEBNIS IN VEGANER FORM ZU ERMÖGLICHEN, AUS DIESEM GRUND BIETEN WIR KEINE VEGANEN GERICHTE AN.

FÜR IHRE WEINBEGLEITUNG, GERNE AUCH ALS 0% VOL/ALK VARIANTE,
BERATEN WIR SIE SEHR GERN UND STELLEN IHNEN ETWAS
SCHÖNES AUS UNSERER WEINKARTE ZUSAMMEN

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH
IN EURO INKL.19% MWST.