

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

KÜCHE BIS 20:30 UHR  
RESTAURANT BIS 24:00 UHR

GENUSSAPOTHEKE  
Restaurant & Kochatelier

GENUSS FREIRAUM LEGER PURISTISCH KULINARIK  
ATELIER UNKOMPLIZIERT 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 DA SIND!

RAIMAR PILZ & ANNETT RONNEBERGER

JULIANE ZWAR & JULIA STOCKMAR



UNSER GENUSSKONZEPT IST RECHT EINFACH:

„ VOM FELD IN DIE KÜCHE “

IN UNSERER GENUSSAPOTHEKE, LAUT GUIDE MICHELIN DAS KLEINSTE STERNERESTAURANT DEUTSCHLANDS, SERVIEREN WIR EINE VON DER NATUR INSPIRIERTE KÜCHE, WELCHE UNSERE PRODUKTPERFEKTION & UNSER HANDWERK VERBINDET.

UNSER MENÜ VERSTEHEN WIR ALS ABFOLGE VON GESCHMACKSERLEBNISSEN. SORTIERT HABEN WIR DIESE NACH IHRER AROMENINTENSITÄT.

VIELE DINGE, WIE FRÜCHTE & GEMÜSE, PFLÜCKEN UND SAMMELN WIR, BAUEN AN UND ERNTEN AUS UNSEREM GROSSEN DUFT- UND GEWÜRZGARTEN. AUF KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE VERZICHTEN WIR, DA BIETET DIE NATUR, UNSERER MEINUNG NACH, DIE BESTEN LÖSUNGEN....

DIE VERWENDUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN IST EINER DER GRUNDPFEILER UNSERER KÜCHENPHILOSOPHIE. SIE KOMMEN IN NAHEZU ALLEN GERICHTEN VOR UND SORGEN FÜR DIE EINZIGARTIGE AROMENVIELFALT. VEGETARISCHE ALTERNATIVEN STEHEN SELBSTVERSTÄNDLICH ZUR VERFÜGUNG. ES IST UNS ALLERDINGS NICHT MÖGLICH, GÄSTEN EIN GLEICHWERTIGES GESCHMACKSERLEBNIS IN VEGANER FORM ZU ERMÖGLICHEN.

WIR BIETEN KEINE VEGANEN GERICHTE AN.

GERNE VERSUCHEN WIR AUF LEICHTE ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN RÜCKSICHT ZU NEHMEN, SOLLTEN DIESE ALLERDINGS LEBENSBEDROHLICH FÜR IHRE GESUNDHEIT SEIN, HABEN SIE BITTE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR DIESE VERANTWORTUNG NICHT TRAGEN. WIR WERDEN IHNEN IN DIESEM FALLE KEINE SPEISEN OFFERIEREN.

**RAIMAR PILZ**

KOCH & GASTGEBER

HAND-, HIRN- & HEARTMADE BY GENUSS- APOTHEKE@

1 STERN MICHELIN   16 PUNKTE GAULT MILLAU

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



## DAS MENUE

GÄNSELEBER & SALZKARAMELL \*  
BITTERSCHOKOLADE

~

COQUILLE ST: JACQUES & SELLERIEASCHE \*  
VERBRANNTER LAUCH & KREBSEMULSION

~

HUMMER & GESALZENE MISOBUTTER  
WILDER KOHL & GELBE RÜBCHEN

~

WINTERGEMÜSEGARTEN  
MIT ARTISCHOCKE & AVOCADO  
& FICHTENNADELCRUMBLES

~

REH & MAIS \*  
ERBSE & ROTKOHLFERMENT  
SCHWARZWURZEL

~

ZIEGENKÄSE & EBERESCHE  
SCHOKOLADENRINDE & DINKELSTEINE

~

KOKOS & LIME \*  
PASSIONSFRUCHT & VEILCHENKROKANT  
YUZU & ROTE BETE/MARSHMELLOWS

4 Gang	83,00	*
5 Gang	98,00	
6 Gang	113,00	
7 Gang	128,00	

## WEINBEGLEITUNG

WIR BERATEN SEHR GERN UND STELLEN IHNEN ETWAS SCHÖNES  
AUS UNSERER WEINKARTE ZUSAMMEN