

RESTAURANT
GENUSS.APOTHEKE
RAIMAR PILZ



GENUSS FREIRAUM LEGER PURISTISCH KULINARIK
ATELIER UNKOMPLIZIERT AROMEN PUR RADIKAL
LEIDENSCHAFT NATUR ESSEN MODERN KREATIV
LEBENS Lust GASTLICHKEIT INNOVATIV TECHNIK
KOMMUNIKATION IDEEN BODENSTÄNDIGKEIT
ERFAHRUNG ERLEBNISS AUSZEIT ABENTEUER
GESCHMACK QUALITÄT AMBIENTE TREFFPUNKT
EINFACHHEIT SERVICE NACHHALTIGKEIT RESPEKT

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

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

KÜCHE BIS 20:15 UHR
RESTAURANT BIS 23:30 UHR

RESTAURANT
GENUSS.APOTHEKE
RAIMAR PILZ

RESTAURANT
GENUSS.APOTHEKE
RAIMAR PILZ

1/ PHILOSOPHIE

Wir glauben an das Gute, doch wir kämpfen für das Beste. Unsere Stärken sind Qualität, Kreativität & Handwerkskunst. Unsere Basis sind biologisch fair erzeugte Produkte & Respekt vor Natur, Tier & Mensch.

2/ ZEIT

Unsere Lebenszeit nehmen wir in einzigartigen Momenten wahr. Umso prägnanter sollten wir jeden Moment gestalten. Zeit kann man nicht steigern... aber ihren Wert. Nutzen Sie die Zeit für sich und vergessen Sie ruhig einmal die Zeit.... Die Genussapotheke ist Lebenseinstellung, Bewusstsein, Kochstil und Konzept.

Sie ist Freude und Veränderung. Sie ist solides Handwerk und Zusammenspiel mit Erzeugern, Partnern, Team und Gästen. Sie ist Kommunikation auf dem Teller und über ihn hinaus.

Sie ist Geschmack und Anregung. Sie ist Gemeinschaft. Sie ist anders. Sie ist einfach und vielschichtig. Unser Restaurant.

3/ RESPEKT

Es gibt vieles, was ich an unserer Konsumgesellschaft kritisiere, aber einer der schlimmsten Auswüchse ist die industrielle Fleischproduktion. Tierwohlgesetze, Fleischlabels, freiwillige Verpflichtungen stellen immer mehr Makulatur dar und lenken von einem immer stärker werdenden Problem ab. Es werden immer mehr Tiere produziert, selektiert und im Zeitrafftempo aufgezogen, um sie letztendlich in unfassbaren Zuständen transportiert und in Tötungshallen aus Ihrem Leben zu reißen. Immer wird argumentiert, das wäre alles dem Verbraucherwillen nach preisgünstigem Fleisch für die Gesamtbevölkerung geschuldet.... Nein! Mein Verbraucherwille ist es nicht! Und ich bin entschlossen, es nicht weiter als Erfüllungsgehilfe einer Fleischproduktion mitzutragen. Wir werden keine Tiere, die aufgrund Ihres zu erwartenden Fleischertrags in die Welt produziert werden, in unser Menü integrieren. Statt dessen wollen wir unsere Fleischkomponenten mit Wild & Wildgeflügel, die in natürlicher, artgerechter Umgebung wachsen & gedeihen können und unter Beachtung von Brut & Schonzeiten von unseren Jägern aus dem Wald nach Bedarf geholt werden, besetzen.

Kochen ist Wertschätzung. Respekt vor den Ressourcen, vor den Lebensmitteln, vor den Erzeugern. Respekt vor den natürlichen Abläufen - Lebensmittel brauchen die Zeit Ihrer Reifung. Respekt des Regionalen und des Saisonalen.

4/ EIN MENÜ statt à la carte

Ein Abend in der Genussapotheke bedeutet Gemeinschaft und Genuss, mit einem gemeinsamen Essen - einem gemeinsamen Menü - Mit dem Prolog und der Präsentation unseres Sauerteigbrot beginnt das Menü. Ein Brot, wie wir es lieben - aus 100% Roggen, Steinsalz und 3 stufigem Sauerteig - warm, mit einem herrlichen Aroma. Dem Brot wurde Zeit gegeben, damit es sich entwickeln kann. Brot und Zeit. Pur. Ein Genuss, der Sinne schärft. Traditionell und modern. Regional und weltoffen. Unsere Ideen in optimaler Zubereitung.

5 / VEGETARIER & ALLERGIKER

Die Verwendung von tierischen Produkten ist einer der Grundpfeiler unserer Küche. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Vegetarische Alternativen bereite ich gern nach vorheriger Absprache extra vor. Es ist uns allerdings nicht möglich, Gästen ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu ermöglichen, aus diesem Grund bieten wir 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 und Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren können.

brot & beiwerk
rote bete & weizengras
kresse & distelferment

*weisse tomaten
kapernbuttersteine
coeur de boeuf sorbet
~

*kabeljau
karotte & bouchotmuschel
paprika & miso
~

fermentierte pilze
sellerie & petersilie
basilikum & sommertrüffel
~

auberginenpelmeni
in holzasche geräucherte bisonbrust
artischockensalpicon
~

*rehbock
kohlrabi/ pfifferlinge
topinambur & aprikose
~

*coulommiers
schwarze feige
esskastanie
~

*pflaume & nougat
bisquit & raucherde

5 Gang / 5 Weine*	109 / 38
6 Gang / 6 Weine	129 / 45
7 Gang / 7 Weine	149 / 52

WIR BIETEN IHNEN SOWOHL EIN WEINPAIRING ALS AUCH EIN FOODPAIRING 0%Vol.
FÜR DAS MENÜ AN UND STELLEN IHNEN DAFÜR ETWAS
SCHÖNES AUS UNSERER WEINKARTE ZUSAMMEN