



## WILLKOMMEN

---

### in der Goldenen Katze!

*Säe Samen der Hoffnung, ernte Pflanzen des Glücks.*

Was als idealistisches Experiment begann, ist nun fester Bestandteil meines Lebens. „Einfach mal machen“ wurde zu einem Vollzeitjob. Keine Woche ist gleich, alles immer wieder neu.

Das erste vollständige Jahr mit der Dicken Katze geht zu Ende. Ich möchte nie wieder zurück, wenngleich es auch nicht immer so locker flockig leicht ist, wie es vielleicht aussieht. Ich wollte beweisen, dass Genuss, Innovation und Verantwortung auf dem Teller Hand in Hand gehen können. Das habe ich gemacht und bin zutiefst dankbar dafür. Einiges durfte ich lernen, anderes aushalten, hinnehmen und vielleicht besser machen. Eines blieb und bleibt immer gleich: Werte.

Herkunft, Qualität und Fairness aller Lebensmittel sind Fundament der Katze. Dabei darf man diese ganze kulinarisch-religiöse-Ernährungsphilosophie inklusive sich selbst gerne nicht so ernst nehmen, sondern einfach genießen.

Nachhaltiger Genuss - und das ohne Fleisch - ist leider sehr schwer zu finden. Umso schöner, dass du beschlossen hast hier deine Zeit zu verbringen.

Mir geht es um Vertrauen, Verantwortung und Respekt. Ich bin ja „nur“ ein Glied in einer ziemlich langen Kette, bis das Essen auf den Tisch kommt...

Wusstest du, dass ich zu Beginn meiner Unternehmung überhaupt nicht an „PopUp“ gedacht habe? Wie so oft, wenn Bereitschaft auf Gelegenheit trifft - manch einer spricht von Glück, ein anderer von Fügung - passieren Dinge, die einfach so sein sollen. Und weil es hier im Löwen so schön ist, geht das PopUp hier auch nächstes Jahr weiter! Du bist übrigens der Erste, der das liest ;)

Auf einen wunderbaren Abend, inspirierende Gespräche und genussvolle Momente!

Liebe Grüße und an Guten

**Stefan Herbolzheimer**

Initiator und erster Bediensteter der Dicken Katze

(in Klammern stehen die Allergene und Zusatzstoffe - das muss ich machen weil Vorschrift... sieht blöd aus, könnte man auch erfragen, aber hey: Wir sind in Deutschland... Ich war so frei und habe die enthaltene Liebe auch aufgeführt ;) Da ich ohne Rezepte arbeite, stehen im Zweifel mehr Allergene als nötig da. Solltest du bedauerlicherweise schlimmer allergisch auf etwas sein, frag besser nochmal nach. Sicher ist sicher, Fragen hilft immer.)



## VORSPEISEN

---

### Wintercarpaccio 12,60

Rüben, Knollen und Wurzeln in verschiedenen Texturen und Bittersalat mit Orangen-Tahin-Dressing, dazu ein paar selbstgemachte Kartoffelchips.

*(Vegan, Sesam, Soja, Nüsse, Sellerie, Liebe)*

### Feta, Flamme und Feldsalat 13,80

Feta aus handwerklicher Herstellung mit Kaki und Feldsalat. Dazu heimische Nüsse und Kürbiskerne.

*(Milchprodukte, Walnüsse, Sesam, Liebe)*

## SUPPE

---

### Lauchocchino 8,80

Grüne Lauchcremesuppe mit Maronenschaum, erlauchte Bröggali und Einlage

*(Gluten, Milchprodukte, Sellerie, Liebe)*

## „A BISSERL WAS FÜR ALLE“

---

### Vorspeise als Tischgedeck zum Teilen *(ohne Suppe)*

für zwei Menschen	24,20
für vier Menschen	48,00
für sechs Menschen	64,60



## HAUPTGÄNGE

---

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Kohlrabi McNuggets</b>   | <b>19,80</b> |
| Schmorkohlrabi in Panko-Panade auf Wintergemüse,<br>Anicia Linsen und Rote Beete Harissa Mayo.<br><small>(Bis auf Mayo (mit Ei) Vegan, Senf, Lupine, Sellerie, Sesam, Gluten Liebe)</small>               |              |
| <b>Katzencurry kunterbunt</b>   | <b>22,40</b> |
| Liebevoll gekochtes Curry mit allem was das fränkische Feld<br>und fairer Handel her gibt, ein bisschen Sprossensalat,<br>Grünkohlchips und Reis.<br><small>(Soja, Senf, Lupine, Sellerie, Liebe)</small> |              |
| <b>Kartoffel-Kürbis-Maultaschen</b>   | <b>23,60</b> |
| Selbstgemachte, gefüllte Teigtaschen auf Kokos-Karotten-Veloute,<br>einem Topping aus gerösteten Krautsköpfen und Knoblauchöl.<br><small>(Gluten, Senf, Liebe)</small>                                    |              |



## DESSERT

---

**Süße Kürbisknödel** **9,80**

Vanillesauce, Ananas-Apfel-Tartar, Ananascreme  
und karamalisierte Walnüsse (aus Uffenheim - selbst geknackt ;)

(Ei, Milchprodukte, Gluten, Walnüsse, Liebe)

**Schoko-Birnen-Tarte** **9,80**

Cremige Tarte (vegan) und Mousse aus fairer Schokolade  
und Birnen von alten Bäumen (Milchprodukte, Liebe)

**Laras Dorfeisbecher** pro Kugel **2,50**

Auswahl kann im Laufe des Abends variieren

*Erdnuss-Brownie-Salzbrezel* (Gluten, Milchprodukte, Erdnuss, Liebe)

*Vanille-Himbeer-Split* (Milchprodukte, Liebe)

*Milchreis-Zimt* (Milchprodukte, Liebe)

*Schokomousse* (vegan, Liebe)

*Himbeere* (vegan, Liebe)

*Mohn* (Milchprodukte, Liebe)

*weitere Sorten siehe Eistruhe ;)*

„A BISSERL WAS FÜR ALLE“

---

**Nachspeise Tischgedeck zum Teilen:** (ohne Eis)

für zwei Menschen 18,20

für vier Menschen 36,30

für sechs Menschen 52,20

DICKE  
KATZE  
PARTNER

### Baumannshof Öko-Lieferservice

Weit mehr als „nur“ Bio zertifiziert. Seit über 30 Jahren steht der Baumannshof in Egenhausen für Vertrauen und Qualität in gute Bio Lebensmittel. Ich habe dort ein Jahr als Marketingbeauftragter gearbeitet und die Biokiste, eigentlich für Zuhause, hinter den Kulissen kennen gelernt. Teamwork vom Acker bis zur Küche. Mein Vertrauensproblem mit Lebensmittellieferanten und Erzeugern ist gelöst: Der Baumannshof ist mein Stammlieferant für fast alles. Große Herzempfehlung!

### Laras Dorfeis

100 % handgemacht aus natürlichen Zutaten. Ich kenne Lara und ihr Eis schon seit Biergarten Zeiten. Die Langenfelder Eisqualität ist unschlagbar! Und ich kanns selber nicht besser... ;)

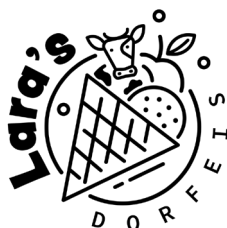
### Goldener Löwe/Familie Müller

Besonderer Dank geht an die Familie, das wunderbare Ambiente und den Mut, die Goldene Katze ins Leben zu holen!

Du merkst es ja selber: Es ist einfach schön hier. Danke!

### Bäckerei Fuhrmann

Brot backen ist ein echtes Handwerk, das Zeit, Wissen und Fertigkeit bedarf. Weit weg von industrialisierter Massenware und enzymbeschleunigter Teigführung gibt es bei der Familienbäckerei in Emskirchen echte, grandiose Backwaren!



**GOLDENER  
LÖWE**

