



## WILLKOMMEN

---

### in der Goldenen Katze!

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

Was als idealistisches Experiment begann, ist nun fester Bestandteil meines Lebens geworden. Mittlerweile gibt es sogar Stammgäste!

Ein Jahr „Dicke Katze“ – und was für ein Jahr! Ich wollte beweisen, dass Genuss, Innovation und Verantwortung auf dem Teller Hand in Hand gehen können, und ich freue mich zu sehen, dass es funktioniert.

Ein Abend der Goldenen Katze ist für mich mehr als bloß „Essen kochen“. Es ist ein Ausdruck von Idealismus, Progression und ständigem Wandel.

Was vorher als „geht nicht“ galt, habe ich umgesetzt – weil ich daran glaube. Veränderung ist nicht nur notwendig, sondern gerade in der kulinarischen Landschaft überfällig. 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 – gegenüber den Menschen, die Lebensmittel produzieren und der Natur, die als oberste Instanz zur Verfügung stellt. Ich arbeite ja „nur“ als letztes Glied in einer langen Kette. Menschen, die diese Werte teilen und bewusst mit der Umwelt umgehen, sind meine Lieferanten und Geschäftspartner. Jeder Bissen auf dem Teller steht für dieses Vertrauen.

Ich freue mich auf die nächsten Schritte, wo und wie auch immer. Frei wie eine Katze – manchmal verspielt, manchmal eigensinnig, aber immer mit Leidenschaft und einem Funken Neugier.

Auf einen wunderbaren Abend, inspirierende Gespräche und genussvolle Momente!

Liebe Grüße

Stefan Herbolzheimer

Initiator und erster Bediensteter der Dicken Katze

(in Klammern die Allergene und Zusatzstoffe - das muss ich machen weil Vorschrift-Gaga... 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, diese Karte aber schon Wochen vorher schreibe, stehen im Zweifel mehr Allergene als nötig da. Sicher ist sicher, Fragen hilft immer.)



## VORSPEISEN

---

**Beete, Feta und Buchweizen** **12,60**  
Zweierlei Beete und Feta in Textur. Dazu  
Panko-Pistazien-Crunch und gekeimter Buchweizen.

*(Milchprodukte, Nüsse, Liebe)*

**Curry Crepinette** **13,80**  
gefüllt mit Gurke, Paprika und Dattel-Kräuter-Creme  
dazu gerösteter Tellerlinsensalat und Madras-Hummus.

*(Vegan, Soja, Liebe)*

## SUPPE

---

**Krause Glucken Essenz** **8,30**  
Mit Roggen-Bröggali und Lauchöl *(vegan, Gluten, 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

---

- KittyMcCornDog Nuggets** **19,80**  
Ackerwurst in Tempura-Sesam-Mais-Mantel frittiert.  
Dazu ein Potpourri aus fränkischem Feldgemüse,  
schwarzen und grünen Kichererbsen und BBQ-Mayo-Dip.  
(Vegan, Lupine, Sellerie, Soja, Liebe)
- Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Schmackes** **22,20**  
Dreierlei Gnocchis von und mit Kürbis.  
Parmesan, Gorgonzola, Birne, Nuss und ein bisschen Gemüse.  
Dazu ein kleiner Blattsalat.  
(Milchprodukte, Walnuss, Liebe)
- Waldpilzvariation mit Spätzle** **23,60**  
Pilze aus dem Wald, ja nach Ernteerfolg, aber auf jeden Fall  
Steinpilze. Paniert, gebraten und in Rahm.  
Dazu handgeschabte Eierspätzle und Lauchgemüse.  
(Eier, Gluten, Milchprodukte, Sellerie, Senf, Liebe)



## DESSERT

---

**Apfeltasche ala Katz** **9,80**  
Handgemachte Apfel-Zimt-Salzkaramel-Taschen mit  
Bananen-Espuma und Cashewcreme (Vegan, Cashewl, Soja, Liebe)

**Klaras Törtchen** **9,80**  
Himbeer-Vanille-Törtchen von Klara Fuhrmann  
mit reifen Früchten garniert und Hanfhippe (Gluten, Laktose, Milch, 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)

*Weißer-Kaffee-Baileys* (Milchprodukte, Liebe)

*Mango-Banane* (vegan, 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... ;)

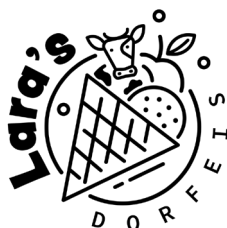
### Goldener Löwe/Familie Müller

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**

