

## Event am 03. Oktober 2020

### 10 Jahre Restaurant garbo 10 Teller das MENÜ

#### **Amuse: Der Stein & das Meier Brot**



#### **Tatar vom Kalb**

Granny-Smith-Apfel, bunte Beete, Prunier Caviar  
aufgeschlagenes Creme-Frâiche



#### **Schweinebauch-Dim-Sum**

Wakame, Dashi, gebratene Wildgarnele  
gebackene Lotuswurzel



#### **Tarbiana Trüffelpasta**

Strozzapretti in Riesling-Sahne, Schalotte  
Pinienkerne, grana Padano & gehobeltem Trüffel



#### **Das Eggensteiner Landei**

mit jungem Spinat, Ochsenchwanzragout, Jakobsmuschel  
Nussbutterschaum & gehobeltem Trüffel



#### **Cappuccino von der Entenleber**

mit Quitten, Cranberries & Baumkuchen



#### **Seeteufel Osso Buco Style**

Cremolata-Kalbsjus, Chorizo-Risotto & Pimientos



#### **Original Wiener Schnitzel**

Grenaille Kartoffelsalat, klassische garintur



#### **Dry Age Rinderfilet Röllchen**

auf Pot au feu Gemüse, Selleriecreme, Birne  
Roquefort & Pekanuss-Jus



#### **Ziegenkäse Ferme Steinbach**

mit Portwein-Feigen & Pekanuss-Brot



#### **Himbeer-Mohn 2010-2020 das Signature Dessert**

Pistazien Cous-Cous, Valrhona Ivoire, Himbeere & Pistazien

All in Paket

Appero/Wasser/Weinauswahl/Kaffee & Menü

Getränke Auswahl & Moderation durch Gast Sommelier Dominik Trick

Ansage der Teller durch Marcel Kazda

Fine Dining Sitzplatz Event zum genießen für Genießer

Gemeinsamer Start 18:00 Uhr

Maskenpflicht außerhalb vom Tisch

Begrenzte Plätze

€ 199.- pP

*Chef de Cuisine*

Marcel Kazda