

Übergangs Speisekarte

Montag & Dienstag Ruhetag

12⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr Bitte bestellen Sie rechtzeitig

Alle Speisen >NUR< zum Abholen

Klassische Kopfsalat Bowl

in Balsamico-Räuchervinaigrette, Tomate, Schalotte & Kräuter

Vorspeise Ausserhaus € 6

Hauptgang als Ausserhaus € 9

Tomate-Mozzarella Bowl

Bretonische bunte Tomaten & Mozzarella

12 Jahre alter Balsamico & Olio, Kräuterceme

Pinienkerne & Kräutersalz

Vorspeise Ausserhaus € 8

Hauptgang als Ausserhaus € 13

Chicken Parmesan Bowl

Blattsalate in Balsamico-Räuchervinaigrette

dazu gebratene Putenstreifen, Tomaten & gehobelter Parmesan

Vorspeise Ausserhaus € 9

als Hauptgang Ausserhaus € 14

Asian Bowl

marinierter Glasnudelsalat mit Sesam-Romana

dazu gebratenen Salzwasser-Garnelen

und Tandoori-Creme

Vorspeise Ausserhaus € 18

als Hauptgang Ausserhaus € 22

Buddah Bowl

marinierter Bulgur, Avocado, Tomate & Grapefruit

in Panko gebackene Putenstreifen

Vorspeise Ausserhaus € 10

als Hauptgang Ausserhaus € 15

Beef-Bowl

pikant gewürzte & geräucherte Beefstreifen

mit Süsskartoffelsalat, Cheddar-Cheesecream, fried Onions

eingelegte Gurke & Romanasalat

Vorspeise Ausserhaus € 15

als Hauptgang Ausserhaus € 19

Strozzapretti-Gamba-Salmone-Rosso

in Krustentiersauce, mit gebratenen Wildgarnelen
Label-Rouge-Lachswürfel dazu grüner & weißer
Eggensteiner Spargel vom Bauer Leicht

Ausserhaus € 24

Elsässer Rahmschnitzel

gebackenes Schweineschnitzel mit Schmand, Speck und Zwiebeln gratiniert
mit Rahmsauce, Spätzle, Bratkartoffel oder Pommes

Ausserhaus € 16

Gebackenes Puten oder Schweine Schnitzel „nach Wiener Art“

mit Rahmsauce & Spätzle, Bratkartoffel oder Pommes

Ausserhaus € 14

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken & Käse gefüllt

mit Rahmsauce, Spätzle, Bratkartoffeln oder Pommes

Ausserhaus € 16

Badisches Kalbsrahmgulasch

mit Speck-Champignons, handgeschabte Spätzle

Ausserhaus € 17

Gekochter Rindertafelspitz

in Urloffer Meerrettichsauce, Bratkartoffeln

Preiselbeeren & Rote-Beete-Apfelsalat

Ausserhaus € 19

Gegrilltes 250g Rumpstaek

Bärlauchbutter, Pfannen-Zwiebeln, Rotweinsauce

gestoßener Pfeffer & Bratkartoffeln

Ausserhaus € 24

Mit Chili & Ingwer gelacktes Lachssteak

auf gegrilltem eggensteiner grünem & weißem Spargel

Avocado-Tomaten-Salat, Sesamcreme

Krustentierschaum

Ausserhaus € 25

250g Spargel vom Bauer Leicht

mit Kratzete, Sauce Hollandaise, paniertes Kalbsschnitzel

Ausserhaus € 22

Tages Dessert täglich wechselnd

Ausserhaus € 6,5

Diese Woche zusätzlich

Fertig für Sie vacumiert oder im Glas

Badisches Spargelcremesüppchen

mit Spargel­einlage

0,7 Liter Glas € 10

Für Ihren Salat zuhause:

Balsamico-Räuchervinaigrette

0,25 Liter € 5

Ingwervinaigrette

0,25 Liter € 5

Linsengemüse/Spätzle/Paar Wiener

zum selbst warm machen

Portion vacumiert € 10

Tafelspitz in Meerrettichsauce

dazu Salzkartoffeln, Pot au Feu Gemüse

zum selbst warm machen

Portion vacumiert € 16

Menü für Sie zuhause

Überraschen Sie doch Ihre Liebsten mit einem 3-Gang Menü

Menü

Variation von bretonischen Tomaten

mit Burrata, Wildkräutersauce
mariniertem Pulpo & Salzwassergarnelen



Kalbsrücken unter der Kräuterkruste

grüner Pfeffer-Rahmsauce
Spargel-Speckröllchen
Kartoffel-Rosmaringratin



Variation von der Valrhona Schokolade

mit Sauce-Creole, Passionsfrucht & Himbeeren

€ 49 pro Person

Wochenkarte Plat du Jour

Montag & Dienstag geschlossen

Mittwoch 13.05.2020

Badische Kartoffelsuppe
mit Rauchspeck, Saitenwürstle
haugemachte gebackene Mini-Dampfundeln
nach Omas Rezept
€ 12

Donnerstag 14.05.2020

Eggensteiner Schnitzel-Weck
Bäckerei Meier sein Kartoffel-Brioche-Weck
gebackenes hohenloher Schweineschnitzel
3mal Käse...Gorgonzola-Cheddar-Bergkäse
Preiselbeercreme & Röstwiebeln
€ 14

Freitag 15.05.2020

Asia Backfisch Tüte
Tempura Garnelen & Kabeljau
mit marinierten Zuckerschoten
Glasnudelsalat & Tandooricreme
€ 16

Samstag 16.05.2020

Die L&M Currywurst
Leo Bader's Currywurst & Marcel Kazda's Currywurstsauce
dazu Tarbiana-Fries mit gehobeltem Trüffel & Trüffel-estragonmayo
€ 16

Sonntags Klassiker 17.05.2020

Das Boeuf Bourignon
in Spätburgunder geschmorte Rinderbacken
mit Bund-Karotten, Rotschaligen-Kartoffeln, Silberzwiebeln
Rauchspeck, Champignons, Frühlingslauch
dazu Kartoffel-Schnittlauch-Stampf & gegrillter grüner Spargel
vom Bauer Leicht

pro Person € 29 inkl. Dessert

Dazu gibt es den französischen Klassiker
>>>Oeuf a la Neige<<< mit Vanillesauce & eggensteiner Erdbeeren

Gerne direkt reservieren

mailto: reservierung@garbo-loewen.de

Call: 0721 - 78 00 70

Weine To-Go

Prickelndes:

Riesling Sekt Dosage Zero Weingut WambsGanss Familie Estelmann, Nussdorf

Cava Jane Ventura brut nature

Champagner aus dem Hause **Pommery** (€ 50.-)

Weissduftig & Rotfruchtig alkoholfrei

Jörg Geiger, Schladt, Göppingen

Weißwein:

Auxerois Weingut Bosch Kronau

Nußdorfer **Riesling** Weingut Wambs Ganss, Pfalz

Viognier Domaine Juliette Avril von der Rhone

José Pariente **Verdejo** Rueda, Spanien

Rose:

Spätburgunder **Rosé** Weingut Rebholz, Pfalz

Rosado DE LEORIN 2018 Emilio Valerio, Spanien

Rotwein:

Frühburgunder Weingut Bosch Kronau

Spätburgunder Weingut Schloss Ortenberg, Baden

Grifo **Rotweine Cuvée** aus Portugal Douroal

Rotwein **Cuvée Tradition** Domaine Valdition, Provence

Care Crianza, Temprnillo y Merlot, Carinena, Spanien

Jede Flasche To-GO € 17

