

Salate

Badischer Rapunzelsalat

Feldsalat vom Bauer Leicht I in Balsamico-Räuchervinaigrette
Belper Knolle I gebeiztes Eigelb I Camembertschinken
€ 17

Austern & Co

Bretonische Poget Auster

Granny Smith Apfel I Schalotte I Kräuter-Öl I Zitronen-Gel
auf Wunsch auch Natur I frische Zitrone I der reine Geschmack...
Stück € 5

30 g Dose Qiandao Classic Caviarhouse Prunier

gehacktes Ei I Schnittlauch I Crème fraîche I Cornichon
frisch gebackene Blinis
65 €

Garbo Classics

Strozzapretti Pasta Tartufo

Riesling-Sahnesauce I Parmesan I gehobelter Perigord-Trüffel
Vorspeise/Zwischengericht € 35 I Hauptgang € 45

Das Original garbo Wiener Schnitzel

Albtaler Kalb I Weckmehl Bäckerei Meier I Butterschmalz
Preiselbeeren I badische Bratkartoffeln

Oder

Schloziger Kartoffel & Gurkensalat

Originalgröße wie in Wien € 48

Normale Größe € 38

das kloine Schnitzel € 28

Dessert

Affogato garbo Style

weißes Kaffeebohneis | Kaffee-Sahne
Pistazie | Röstwerk Espresso „Edition garbo“ € 16

Schwarzwälder Kirsche

Schokobisquit | Kirschen | Vanille Sahne | Schokoladensorbet € 18

Nougat-Bananen-Tarte

Mürbteig | Salzbutterm-Caramel | Banane | Nougatmousse
Baiser | Schwarztee-Cru-Kakao-Sud
Kalamansi-Yuzu-Sorbet | Buddhas Hand € 18

Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
Hausgemachtes Früchtebrot | Feige € 27

Digestif



Hausbrennerei Ludwig Hettig

Prämierte Obstbrände ausschließlich aus dem Anbaubereiche der Ortenau

Williams | Williams Edel Gold | Waldhimbeere | Himbeere | Quitte | Marille | Zwetschge
Zibärte | Mispelbrand | Haselnuss | Erdbeere | Obstbrand
Himbeer-Likör | Weinbergpfirsich-Likör | Johannisbeere-Likör 4 cl € 12

Kaffee ist eine gemeinsame Leidenschaft

Espresso	€ 5,5
Doppelter Espresso	€ 6,5
Tasse Kaffee	€ 6,0
Milchkaffee	€ 6,0
Cappuccino	€ 6,0
Latte Macchiato	€ 6,5
Galao geschäumter Kaffee/Milch Getränk aus Portugal	€ 6,5



Fragen Sie nach unserer Gin-Karte