

Salate

Alte Bunte Tomaten Sorten

Büffel-Mozzarella I Bittersalate I Pinienkerne

Serano Schinken I Basilikum

€ 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 € 6

Klassischer Start mit Caviar aus dem Caviarhouse Prunier Paris

gehacktes Ei I Schnittlauch I Crème fraîche I Cornichon

frisch gebackene Blinis

Qiandao Finest Selction 30g dose € 65

Imperial Gold 30g dose € 69

Edition Saint-James 30g dose € 79

Garbo Classics

Strozzapretti Pasta Tartufo

Riesling-Sahnesauce I Parmesan I gehobelter Sommer Trüffel

Vorspeise/Zwischengericht € 32 I Hauptgang € 42

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

Badische Beeren-Grütze

Weinschaum-Parfait | Eierlikör-Gel | Rhabarber-Himbeersorbet € 19

Bretonische Aprikosen Tarte

Lavendel-Rahm-Eis | Salzbutterm-Karamell-Sauce € 24

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 Anbaugebote 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

