

## Vorspeise

### **Endivien Salat „Cordoba“**

in Sherry-Vinaigrette | gegrilltes Antipasti-Gemüse  
Chorizo vom Bellota Eicheschwein | Manchego-Käse  
€ 17

### **Bretonische Poget Auster**

Granny Smith Apfel | Schalotte | Kräuter-Öl | Zitronen-Gel  
auf Wunsch auch Natur | frische Zitrone | der Reine Geschmack...  
Stück € 8,5 | 3 Stück € 25 | 5 Stück € 49

## Hauptgerichte

### **Strozzapretti Pasta Tartuffo**

Riesling-Sahnesauce | Parmesan | gehobelter Sommer-Trüffel  
Vorspeise/Zwischengericht € 29  
Hauptgang € 39

### **Das Original garbo Wiener Schnitzel**

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

### **Oder**

Schloziger Kartoffel & Gurkensalat  
Original Portion € 49  
das kloine Schnitzel € 39

### **Rib-Eye Steak vom Metzger Glasletter**

Speck-Bohnen-Röllchen | Kartoffel-Gratin | Pfifferlinge | Rahmsauce  
€ 46



## Dessert

### **Affogato garbo Style**

weißes Kaffeebohneis | Kaffee-Sahne  
Pistazie | Röstwerk Espresso „Edition garbo“  
€ 19

### **Badischer Zwetschgen-Datschi**

Hefe | Zwetschge | Streusel | Brauner-Zucker  
Vanilleschaum | Sauerrahm-Zimt-Eis  
€ 17

### **Bretonische-Zitronen-Tarte**

Baiser | Lavendel-Rahm-Eis | Champagnerschaum  
€ 24

### **Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen**

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

## Digestif



### **Hausbrennerei Ludwig Hettig**

#### **Schwarzwälder Edelbrände**

aus dem Durbachtal

#### *Aus Liebe zur Heimat*

In unserer Brennerei verarbeiten wir nur frische, handverlesene und überwiegend heimische Obstsorten aus der sonnenverwöhnten Ortenau.

Unsere Brände werden in einem zeitaufwendigen Brennverfahren in unserem kupfernen Kessel gewonnen. Genau so lange bis der Geschmack unserer Destillate das perfekte Aroma hat.

In liebevoller Handarbeit werden unsere Flaschen konfektioniert bevor sie unser Haus verlassen.



Kaffee ist eine gemeinsame Leidenschaft

