

#### **Endivien Salat "Herbstzeit"**

in Kräuter-Kernöl-Vinaigrette I gepickelter Kürbis gerösteten Kernen I Ziegenfrischkäse I Schwarzwälder Schinken Rote Beete & Apfel

€ 17

#### Badischer Rapunzelsalat vom Bauer Leicht

Feldsalat in Balsamico-Rauch-Vinaigrette Briochekracherle I knusprige Speckstreifen € 16

## **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

### 30g Dose Qiandao Classic Caviarhouse Prunier

gehacktes Ei I Schnittlauch I Crème frâiche I Cornichon frisch gebackene Blinis

69 €

# Strozzapretti Pasta Tartufo

Riesling-Sahnesauce I Parmesan I gehobelter Herbst-Trüffel Vorspeise/Zwischengericht € 33 Hauptgang € 45

#### Das Original garbo Wiener Schnitzel

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

#### Oder

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

#### Geschmortes Rehragout aus Heimischer Jagd

Speck-Pilze I hausgemachte Serviettenknödel pochierte Birne I Preiselbeeren I Rosenkohlblätter € 36





#### Affogato garbo Style

weißes Kaffeebohneneis I Kaffee-Sahne Pistazie I Röstwerk Espresso "Edition garbo" € 19

# Hausgemachte Badische Apfelküchle

Knielinger Apfel I Bierteig I Vanilleschaum I Sauerrahm-Eis auf Wunsch mit gequellten Rum-Rosinen € 19

#### Kalamasi-Yuzu-Tarte

Baiser I Schokoladen-Sorbet I Kumquats I Champagnerschaum € 24

## Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve I Reblochon I Langres fermier I Taleggio Hausgemachtes Früchtebrot I Quitte I Feige

€ 27





# Hausbrennerei Ludwig Hettig



Kaffee ist eine gemeisname Leidenschaft

