

Abholung: Di-Mi Telefonisch ab 13:00 Uhr | Abholung ab 13:30 Uhr
DO-FR Telefonisch ab 11:30 Uhr | Abholung ab 12:00 Uhr

Salat & Bowls

Alte Bunte Tomaten Sorten

Büffel-Mozzarella | Bittersalate | Pinienkerne
Serano Schinken | Basilikum € 15

Der garbo Burger

Der garbo Burger

Bäckerei Meier sein Brioche-Bun | 100% Rindfleisch Metzger Glasstetter
Käse | Speck | Tomate | eingelegte Gurken | BBQ Sauce | gepickelte Zwiebeln | Wunsch-Fries
€ 20 inkl. Fries nur der Burger € 15

>>>Gerne bereiten wir Ihnen einen Low-Carb Burger statt Brioche-Bun mit gegrillten Zucchini<<

Wunsch-Fries: Harissa-Fries | Classic-Fries | Kraut-Bacon-Fries

Trüffel-Fries: Trüffel gehackt | Trüffel-Mayo | Parmesan | Trüffel frisch Upgrade € 10

Donnerstag ist Burgertag Der garbo Burger Aktion Inkl. Kleiner Pommes (ausgeschlossen Trüffelpommes) € 15

Schnitzel

Gebackene Putenschnitzel „Wiener Art“ € 19

Cordon Bleu vom Kalb

mit Schinken & Käse gefüllt € 29

„Original Wiener“ Schnitzel vom Kalb € 29

Beilage & Sauce nach Wahl

Pommes frites | Butter Knöpfe | Bratkartoffeln
Rahmsauce | Bratenjus

Achtung Neu: Unsere TOGO-Karte kann auch Spontan in unserer Neuen garbo Stube gegessen werden!

Ungezwungen, Legere...Perfekt für Mittagszeit oder schnell lecker Essen. Gerne vorab Anrufen und Vorbestellen
Uhrzeit ausmachen, zu unseren Öffnungszeiten oder auf Nachfrage. Gerne mal testen...

Wochentage Aktionen

Weiße Kalbs Bolognaise

Linguine | gebratene Pfifferlinge | Pecorino | Pfeffer

€ 18

Eingemachtes Kalbfleisch

In Champignon-Rieslingsauce | Nudeln | Pfifferlinge | grüner Spargel

€ 19

Gebackte Rinderbrust

in Meerrettichsauce | Apfel-Frühlingslauchsauce | Bratkartoffeln | frischer Meerrettich

€ 21

Gebratene Kalbsleber

Rotweinzwiebeln | Speck | Apfelspalten | Kartoffel-Stampf

€ 24

Hausgemachte Lachsklösschen

Dill-Rieslingsauce | Butternudeln | Wilder Broccoli | Nordseekrabben

€ 16

Geschnetzelte Kalbsnieren

in Riesling-Sahnesauce | Butternudeln | Pfifferlinge & Champignons | wilder Broccoli

€ 24

Mia Kern Ihr Prüfungs Menü für zuhause 3 Gänge € 49.- Pp

Geflämmter Feta Armer Ritter Wildkräuter gegrillte Aprikosen Gepickelte Zwiebel Bacon- Schnittlauch-Vinaigrette	Zweierlei von der Lammkeule Rosa & geschmort Auberginencreme Ratatouille- Gemüse Balsamicojus Basilikum-Schupfnudeln Paprikanage	Sommerliche Beeren-Tarte Bretonischer Mürbteig Creme Pâtisserie frische Beeren Baiser
---	---	--