

Dienstag | Mittwoch | Donnerstag

Vorspeisen

Badischer Rapunzelsalat

in Balsamico-Räuchervinaigrette | Pecannüssen
Salzbutter-Brioche-Kracherle | knuspriger Rauchspeck
€ 16

Elsässer Froschschenkel

Knoblauch | Nussbutter | Mie de Pain | Petersilie
€ 26

Zum teilen

Portion Belotta Iberico Schinken

hausgemachte Grissini
40g € 15

Portion Schwarzwälder Schinken

mit Sauerteigbrot
40g € 10

Marinierte garbo Oliven

Tontöpfchen
€ 5

Bretonische Poget Auster

Zitrone | Schalotte | Granny Smith
Stück € 4,5

Boquerones aus der Dose

Zitrone | Olio | Knoblauch
4 Filets € 6

Tatar Stulle

Rindertatar | gegrilltes Olio Brot
Gurke | Schalotte | Trüffelcreme
Die Probierportion € 14

Sonstige

Strozzapreti Pasta

Riesling-Schalotten-Sahnesauce
Parmesan | Pinienkernen | Trüffel

Vorspeise € 29 | Hauptgang € 35

Kalbsnieren nach altem Elsässer Rezept

geschnetzelt & rosa gebraten | zweierlei Dijon Senf | Schalotte
Riesling | Sahne | Karotten-Apfelstampf | Amaranth Broccoli

€ 28

Badischer Zwiebel-Rostbraten

Rumpsteak | Kalbs-Maultasche | Zwiebeln | Riesling-Kraut
Spätburgunderjus | handgeschabte Spätzle

€ 35

Das Original garbo Wiener Schnitzel

Kalb | Weckmehl Bäckerei Meier | Butterschmalz
Preiselbeeren | badische Bratkartoffel

Original Portion € 37 | das kloine Schnitzel € 32

Fischvariation

Chorizo-Risotto | Safran-Sauce | Pimientos

€ 39



Dessert

Affogato garbo Style

weißes Kaffeebohneis | Kaffee-Sahne
Pistazien | Röstwerk Espresso edition garbo
€ 14

Hausgemachte Sorbetvariation

mit Baumkuchen
€ 17

Topfen-Mousse

marinierte Mandarinen | Vanille-Olivenöl
Spanisches Turrón | Kalamansi-Sorbet
€ 18

The Chocolate Cube

Valrhona Inspiration Passionsfrucht | Matcha-Kokoseis
Baiser | Kokos-Streusel | Passionsfruchtsud
€ 19

Auswahl gereifer Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
€ 19

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

