

**Diese Karte gilt nur Mittwoch & Donnerstag
Freitag & Samstag bieten wir nur die Menüs an!**

Vorspeise

Badischer Rapunzelsalat

in Balsamico-Räuchervinaigrette | Fenchel | Pecannüsse
Granny Smith Apfel | knuspiger Rauchspeck | Salzbuttermilchbrotwürfel
€ 19

Bretonische Poget Auster

Zitrone | Granny Smith | Schalotte | Kräuter-Öl
Stück € 8,5
5 Stück € 39

Hauptgerichte

Strozzapretti Pasta

Riesling-Schalotten-Sahnesauce
Parmesan | Pinienkernen | gehobeltem Trüffel
Vorspeise € 36
Hauptgang € 45

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

>>>gerne auch als Menükomponente austauschbar<<<



Dessert

Affogato garbo Style

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

Hausgemachte Sorbet-Variation

mit Baumkuchen
€ 22

Heimische Quitte

Ragout | Sorbet | fermentiertes Rotkraut
Buchweizen | Ziegenfrischkäse | Quittensorbet
€ 24

Valrhona Azelia

Nougat | Cassis | Piemonteser Haselnuss
Baumkuchen | Portwein-Rahmeis
€ 24

Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
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

