

Vorspeise

Badischer Rapunzelsalat

Feldsalat vom Bauer Leicht aus Eggenstein
in Kartoffel-Räuchervinaigrette | eingelegter Kürbis
Salzbutter-Brioche-Würfel | Rauchspeckstreifen

€ 17

Bretonische Poget Auster

Zitrone | Granny Smith | Schalotte | Kräuter-Öl

Stück € 8,5

5 Stück € 39

Hauptgerichte

Strozapretti Pasta Tartufo

Riesling-Schalotten-Sahnesauce
Parmesan | Pinienkernen | gehobelem Herbst Trüffel

Vorspeise € 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

Heimisches Wild

Geschmortes Rehragout

gebratene Speckpilze | gefüllte Birne
Wilder Broccoli | Amaranth | handgeschabte Spätzle

€ 29

Dessert

Affogato garbo Style

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

Hausgemachte Sorbet-Variation

drei Saisonal wechselnde Sorten mit Baumkuchen
€ 19

Schwarzwälder Kirsch

Schoko-Biskuit | Kirschen | Vanille-Sahne | Sauerkirschen-Sorbet | Sauerrahm
€ 15

Ivoire Dome

Weißer Schokolade | Mango | Sauerklee
Pistazie | Kokos | Mango-Sorbet
€ 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

