

Vorspeise

Romana Salat Caesar

im geräuchertem Sauerrahm-dressing | feines vom Parmesan
Croutons | eingelegte Sardellen | Eigelb
€ 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 (saisonal Bianchetti/Sommer)
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

Spargel vom Bauer Leicht

Stangenspargel vom Spargelbauer Leicht in Eggenstein

200g Stangen Spargel
mit Sauce Hollandaise & Kräuterpfannkuchen

Zur Wahl dazu:

kleines Kalbsschnitzel
oder Dan Morgan Strip Loin
oder Ora King Lachs

€ 49

Dessert

Affogato garbo Style

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

Hausgemachte Sorbet-Variation

drei Saisonal wechselnde Sorten mit Baumkuchen
€ 19

Vanille-Topfen-Mousse

Sauerklee | Blue-Berries | Pistazien
Cassis-Sorbet
€ 24

The Cube

Mohn | Ivoire Schokolade | Himbeeren | Badischer Safran
Pistazien-Cous-Cous | Himbeer-Sorbet
€ 24

Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

