

## Vorspeise

### **Endivien Salat „Julienne“**

In Limetten-Sauerrahm-Vinaigrette | Birne | Apfel  
Pecannüsse | Roquefort | Cranberries | Salzbutterm-Briochewürfel  
€ 17

### **Bretonische Poget Auster**

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

### **Iberischer Bellota Schinken vom Pata Negra Eichelschwein**

am Tisch frisch aufgeschnitten  
Tomaten-Kristall-Brot  
Vorspeise pro Person € 16

## Hauptgerichte

### **Strozzapretti Pasta aus dem Parmesan Laib**

Riesling-Sahnesauce | Parmesan | gehobelter Trüffel  
Vorspeise/Zwischengericht € 35  
Hauptgang € 45

### **Glaciertes Kalbsbries**

Kalbsjus | Pilze | Trüffel | Erbsen  
Vorspeise/Zwischengericht € 24  
Hauptgang € 38

### **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

### **Das Kraichgauer Landschweinekotelette**

Nuss-Krapfen | grüne Bohnen | Lardo | Panko | grobe Senfjus  
€ 45

## Dessert

### **Affogato garbo Style**

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

### **Hausgemachte Sorbet-Variation**

drei Saisonal wechselnde Sorten mit Baumkuchen  
€ 19

### **Badischer Ofenschlupfer**

Brioche-Basier-Auflauf | Äpfel | Cranberrys | Mandeln  
Calvadosrahmeis | Vanillesauce & Schaum  
€ 17

### **Buddhas-Hand**

Pochierte Vanille-Birne | Canache  
Sauerrahmeis | Butter-Streusel  
€ 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*

