

Vorpeisen

Kleiner gemischter Blattsalat

in Balsamico-Räuchervinaigrette | Tomate
Schalotte | Kräuter | geröstete Kerne

€ 12

Badischer Rapunzelsalat

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

€ 16

Gebratene Blutwurst vom Juvelin-Landschein

Riesling-Kraut | Gewürzapfel | Sellerie

€ 14

Zum teilen

Portion Belotta Iberico Schinken

hausgemachte Grissini

100g € 12

Portion Schwarzwälder Schinken

mit Sauerteigbrot

100g € 9

Marinierte garbo Oliven

Tontöpfchen

€ 5

Bretonische Poget Auster

Zitrone | Schalotte | Granny Smith

Stück € 4,5

Boquerones aus der Dose

Zitrone | Olio | Knoblauch

4 fillets € 6

Tatar Stulle

Rindertatar | gegrilltes Olio Brot

Gurke | Schalotte | Trüffelcreme

1 probier Portion € 8

Sonstige

Strozzapreti Pasta

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

Vorspeise € 29 | Hauptgang € 35

Juvelin Schweinerücken

Pflaumen-Portweinsauce | Amaranth-Broccoli | Mandelkrapfen
€ 29

Gesottener Rindertafelspitz

in Meerrettichsauce | Pot-au-feu Gemüse | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
€ 26

Badischer Zwiebel-Rostbraten

Rumpsteak | Kalbs-Maultasche | Zwiebeln | Riesling-Kraut
Spätburgunderjus | handgeschabte Spätzle
€ 31

Das Original garbo Wiener Schnitzel

Kalb | Weckmehl Bäckerei Meier | Butterschmalz
Preiselbeeren | badische Bratkartoffel
Original Portion € 35 | das kloine Schnitzel € 29

Edel-Fischvariation

Kürbis | Amaranth-Broccoli | Mandelkrapfen
Hummerjus
€ 29

Dessert

Affogato garbo Style

weißes Kaffeebohneis | Kaffee-Sahne
Pistazien | Röstwerk Espresso edition garbo
€ 12

Hausgemachte Sorbetvariation

mit Baumkuchen
€ 16

Topfen-Mousse

marinierte Mandarinen | Vanille-Olivenöl
Spanisches Turrón | Kalamansi-Sorbet
€ 17

The Choclat Cube

Michel Cluizel Vanuari 63% | Zwetschgen-Röster | Nougat
Streusel | Quittensorbet
€ 17

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

