

Vorspeise

Herbstlicher Salat

Kopfsalat | Walnuss-Balsam-Vinaigrette | Feigen
eingelegter Kürbis | karamellisierter Ziegenfrischkäse
geröstete Kerne | Coppa-Schinken
€ 19

Bretonische Poget Auster

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

Wir empfehlen zur Auster:

2023 Weingut Klumpp | Riesling | trocken
Bruchsal | Deutschland
0,1l € 8

Hauptgerichte

Strozzapretti Pasta Tartufo

Riesling-Schalotten-Sahnesauce
Parmesan | Pinienkernen | gehobeltem Herbst Trüffel
Vorspeise € 29
Hauptgang € 39

Das Original garbo Wiener Schnitzel

Albtaler Kalb | Weckmehl Bäckerei Meier | Butterschmalz
Preiselbeeren | badische Bratkartoffeln

Oder

schlöziger Kartoffel & Gurkensalat

Original Portion € 49
das kloine Schnitzel € 39

Heimisches Wild

Wild-Beuschel

Leber | Herz | Niere | Rauchspeck | Pilze | Birne | Preiselbeere | Pekannüsse
Trüffel | Gänseleberschaum | gebackener Krapfen

€ 22-als Zwischengericht-

Geschmortes Rehragout

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

€ 29

Gebackenes Wildschweinschnitzel

Kürbis-Schalotten-Stampf | Bittersalate mit Birne & Roquefort

€ 35

Rosa Fetzen aus der Rehkeule

Preiselbeer-Rahmsauce | gepickelte Buchenpilze
Rosenkohlblätter | Serviettenknödel

€ 39

Mein Rehrücken Baden-Baden

Rehrücken aus heimischer Jagd | Schwarzwälder Schinken
Birne | Johannisbeere-Preiselbeer-Gelee | Wachholder-Jus
Flädle | Kerbelwurzel | Rosenkohlblätter

als Hauptgang € 65

ab zwei Personen

Ganzer Steinbutt „Sylter Art“

an der Karkasse gebraten am Tisch tranchiert
mit Krustentier-Schaum | marinierte Nordseekrabben
Blattspinat | Schlosskartoffeln

€ 79.- pro Person

Dessert

Affogato garbo Style

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

Hausgemachte Sorbet-Variation

drei Saisonal wechselnde Sorten mit Baumkuchen
€ 19

Fragen Sie nach unserem Zuckerfreien Dessert

Frucht & Sorbet
€ 24

Nougat Dome

Bühler Zwetschge | Piemonteser Haselnuss | Iovire Crème
Salzbutter Streusel | Sauerrahm-Eis
€ 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 Oberrheintal

Aus Liebe zur Heimat

In unserer Brennerei verarbeitet wir nur frische, handverlesene und überwiegend heimische Obstsorten aus der sorgsam verwalteten Oberrheintal.

Unsere Brände werden in einem zeitlich wendigen Brennprozess in unserem Kupfernen Kessel gedestilliert. Gerade so lange bis der Geschmack unserer Destillate das perfekte Aroma hat.

In bestmöglicher Handhabung werden unsere Flaschen konfektionswert bevor sie unser Haus verlassen.



Kaffee ist eine gemeinsame Leidenschaft

