

Diese Karte gilt nur **Mittwoch -Donnerstag**
Freitag & Samstag bieten wir nur die Menüs an!

Vorspeise

Badischer Blättesalat

in Balsamico-Räuchervinaigrette | Fenchel | Pinienkernen
Cranberrys | Ziegenkäse
€ 19

Bretonische Poget Auster

Zitrone | Granny Smith | Schalotte | Kräuter-Öl
Stück € 6,5
5 Stück € 29

Hauptgerichte

Strozapretti Pasta

Riesling-Schalotten-Sahnesauce
Parmesan | Pinienkernen | Sommer-Trüffel
Vorspeise € 29
Hauptgang € 35

Das Original garbo Wiener Schnitzel

Albtaler Kalb | Weckmehl Bäckerei Meier | Butterschmalz
Preiselbeeren | badische Bratkartoffeln
Original Portion € 39
das kloine Schnitzel € 35

>>>gerne auch als Menükomponente austauschbar<<<



Dessert

Affogato garbo Style

weißes Kaffeebohneis | Kaffee-Sahne
gehacktes Turrón | Röstwerk Espresso „Edition garbo“
€ 17

Hausgemachte Sorbet-Variation

mit Baumkuchen
€ 19

Mit Honig karamellierte Aprikosen

Ziegenfrischkäse | Buchweizen | Pistazien-Creme
Aprikosen-Lavendel-Sorbet
€ 21

Feines von der Eggensteiner Beere

Ivoire Schokolade | Vanille | Baiser | Sauerrahm-Hollunder-Eis
€ 21

Auswahl gereifer Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
€ 26

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

