

Salate

Badischer Rapunzelsalat vom Bauer Leicht

in Räucher-Vinaigrette | Briochekracherle | Speckstreifen
gepickelter Kürbis | Pecannüsse

€ 17

Austern & Co

Bretonische Poget Auster

Granny Smith Apfel | Schalotte | Kräuter-Öl | Zitronen-Gel
auf Wunsch auch Natur | frische Zitrone | der reine Geschmack...

Stück € 6

Klassischer Start mit Caviar aus dem Caviarhouse AKI Hamburg

gehacktes Ei | Schnittlauch | Crème fraîche | Cornichon
frisch gebackene Blinis

Chef's Selection Ossetra Mandarin black 30g dose € 75

Caviar D'Aquitaine Frankreich 30g dose € 79

BBlack Edition Mandarin Imperial Malossol 30g dose € 85

Garbo Classics

Strozzapretti Pasta Tartufo

Riesling-Sahnesauce | Parmesan | gehobelter Sommer Trüffel
Vorspeise/Zwischengericht € 32 | Hauptgang € 42

Das Original garbo Wiener Schnitzel

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

Oder

Schloziger Kartoffel & Gurkensalat

Originalgröße wie in Wien € 48

Normale Größe € 38

das kloine Schnitzel € 28

Dessert

Affogato „garbo Style“

weißes Kaffeebohneeneis | Kaffee-Sahne
Pistazie | Röstwerk Espresso „Edition garbo“ € 16

Hausgemachte Apfelküchle

Backteig | Boskop | Sauerrahm-Vanilleeis | Calvados-Schaum | Zimt € 19

Die Haselnuss „garbo“

Piemonteser Haselnüsse | Vanillecreme | Baiser
Birnenorbet | Champagner | Birnensüppchen € 24

Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
Hausgemachtes Früchtebrot | Feige € 27

Digestif



Hausbrennerei Ludwig Hettig

Prämierte Obstbrände ausschließlich aus dem Anbaubetriebe der Ortenau

Williams | Williams Edel Gold | Waldhimbeere | Himbeere | Quitte | Zwetschge Zibärtele
Mispelbrand | Haselnuss | Erdbeere | Obstbrand
Himbeer-Likör | Weinbergpfirisch-Likör | Johannisbeere-Likör 4 cl € 12

Kaffee ist eine gemeinsame Leidenschaft

Espresso	€ 5,5
Doppelter Espresso	€ 6,5
Tasse Kaffee	€ 6,0
Milchkaffee	€ 6,0
Cappuccino	€ 6,0
Latte Macchiato	€ 6,5
Galao geschäumter Kaffee/Milch Getränk aus Portugal	€ 6,5



Fragen Sie nach unserer Gin-Karte