

Salate

Endivien Salat „Cordoba“

in Sherry-Vinaigrette | gegrilltes Antipasti-Gemüse
Chorizo vom Bellota Eicheschwein | Manchego-Käse
€ 17

Austern & Co

Bretonische Poget Auster

Granny Smith Apfel | Schalotte | Kräuter-Öl | Zitronen-Gel
auf Wunsch auch Natur | frische Zitrone | der reine Geschmack...
Stück € 5

Klassischer Start mit Caviar aus dem Caviarhouse Prunier Paris

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

Qiandao Finest Selction 30g dose € 65

Imperial Gold 30g dose € 69

Edition Saint-James 30g dose € 79

Garbo Classics

Strozapretti Pasta Tartufo

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

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

Gebrannte Spargel creme

Rhabarber-Grütze | Eierlikörsahne | Erdbeersorbet € 18

Pavlova mit Himbbere & Mohn

Rhabarber | Weiße Ivoire | Himbeere | Sorbet | Baiser € 19

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 Anbaubereiche der Ortenau

Williams | Williams Edel Gold | Waldhimbeere | Himbeere | Quitte | Marille | Zwetschge
Zibärte | Mispelbrand | Haselnuss | Erdbeere | Obstbrand
Himbeer-Likör | Weinbergpfirsich-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