

Vorspeise

Endivien Salat „Cordoba“

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

Bretonische Poget Auster

Granny Smith Apfel | Schalotte | Kräuter-Öl | Zitronen-Gel
auf Wunsch auch Natur | frische Zitrone | der Reine Geschmack...
Stück € 8,5 | 3 Stück € 25 | 5 Stück € 49

Hauptgerichte

Strozzapretti Pasta Tartuffo

Riesling-Sahnesauce | Parmesan | gehobelter Sommer-Trüffel
Vorspeise/Zwischengericht € 29
Hauptgang € 39

Das Original garbo Wiener Schnitzel

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

Oder

Schloziger Kartoffel & Gurkensalat
Original Portion € 49
das kloine Schnitzel € 39

Kraichgauer Landschweine Kotelette

Polenta | Speck-Bohnen | Kräuter-Crumble | Senf
€ 35

Bretonische Fisch Variation

Artischocken | gebacken & Creme | Schupfnudeln
Muschelsud | Safran-Beurre-Blanc
€ 49

Dessert

Affogato garbo Style

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

Badische Beeren

marinierte Beeren | Erdbeeren aus Eggenstein
Topfen-Mousse | Croissant-Rahm-Eis | Holunder-Schaum
€ 17

Ivoire-Schokoladen-Mohnmousse

Himbeere | Baiser | Sorbet
€ 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 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

