

Vorspeise

Endivien Salat „Corodba“

in Sherry-Vinaigrette | gegrilltes Antipasti Gemüse
Chorizo vom Belotta Eicheschwein | Manchegokäse
€ 17

Bretonische Poget Auster³

Himbeere | Schalotte | Schalotten | Sauerklee
Granny Smith Apfel | Schalotte | Kräuteröl | Zitronengel
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

Glaciertes Kalbsbries

Kalbsjus | Morchel | Sommer-Trüffel | Erbse
Vorspeise/Zwischengericht € 24
Hauptgang € 38

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

Das Kraichgauer Landschweinekotelette

Krapfen | grüne Bohnen | Lardo | Panko | grobe Senfjus
€ 45

Badischer Spargel Klassisch

Stangenspargel vom Bauer Leicht in Eggenstein

200g geschälter Stangen Spargel
mit Sauce Hollandaise & Kräuterpfannkuchen
€ 39

Gebackenes Kalbsschnitzel
€ 15

Portion **Schwarzwälder & gekochter
Schinken** Metzgerei Glasstetter
€ 10

Auf Wunsch den legendären Eggensteiner „**Spritz-Pfannekuchen**“ since 1951
€ 10

Dessert

Affogato garbo Style

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

Hausgemachte Sorbet-Variation

drei Saisonal wechselnde Sorten mit Baumkuchen
€ 19

Badischer Ofenschlupfer

Brioche-Basier-Auflauf | Äpfel | Cranberrys | Mandeln
Calvadosrahmeis | Vanillesauce & Schaum
€ 17

Buddhas-Hand

Pochierte Vanille-Birne | Canache
Sauerrahmeis | Butter-Streusel
€ 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

