

# aktuelle **EMPFEHLUNGEN** am Rande

---

## Vorspeise

Blatt- und Babyleafsalat mit Senfdressing mariniert  
garniert mit gebratenen Pfifferlingen<sup>9,10</sup>  
als Vorspeisenportion · 13,90 ·  
als Hauptgangportion · 19,50 ·

## NEU!!

FREIAperolSprizz – alkoholfrei · 9,50 ·  
Undone Bittersweet | Thomas Henry Tonic Water | Orangenscheibe

---

## Unsere saisonale Dinnete –

Pfifferlinge, Creme fraîche, Rote Zwiebeln, Frühlingslauch<sup>1a,7</sup> · 15,90 ·

---

## GARBEBowl „Saison“ (vegan & glutenfrei)

Marinierter Buchweizen, sautierte Pfifferlinge, gegrilltem Tofu, Kirschtomaten, Brombeeren,  
veganem Sauerrahm, Pflücksalate, Limettenvinaigrette und Erdnüsse<sup>5,6,9,10</sup>  
· 16,00 ·

## „Sonntagsbraten“

... an Sonn- & Feiertagen ab 26. Mai

Rahmsauerbraten vom Rind  
dazu Spätzle und Kartoffelsalat<sup>3,7,9</sup> · 23,90 ·

## Hauptgänge

Zwei GarbeMaultaschen  
mit Pfifferlingen in Rahm<sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 22,50 ·

Gebratenen Pfifferlinge in Rahm mit geschnittener Blattpetersilie  
auf frischen Bandnudeln<sup>1a,3,6,7,9,10</sup>  
· 18,50 ·

---

Montag bis Freitag ab 17 Uhr und Samstag & Sonntag ab 12 Uhr - täglich solange der Vorrat reicht

Cordon Bleu vom Kalb  
mit fein geschnittenen Kapern, Sardellen, Schnittlauch und Zitrone in brauner Butter,  
dazu gerahmter Blattspinat mit frisch gehobeltem Meerrettich  
und gedrehte GARBE Kartoffel<sup>1a,3,4,7,9,10</sup>  
· 36,90 ·

---

## Dessert

Marinierte frische Beeren ,  
Vanillesalzcrumble & marinierter Joghurt<sup>1,7</sup> · 8,90 ·