

# aktuelle **EMPFEHLUNGEN** am Rande

---

## Vorspeise

Kleiner Blatt- und Babyleafsalat mit Senfdressing mariniert  
garniert mit gebratenen Pfifferlingen <sup>9,10</sup>  
· 14,50 ·

---

## Unsere saisonale Dinnete –

### Dinnete Brotzeit

mit Obazda, Roten Zwiebeln,  
gehobeltem Radieschen & Sprossen <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

Schmorbraten vom Rind in kräftiger Rotweinjus  
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>  
· 23,50 ·

---

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

### Gegrilltes Entre Côte

vom Engelgreuth GallowayRind (300g Rohgewicht)  
sautierten Pfifferlingen | hausgemachte Kräuterbutter | Drillinge <sup>1a,3,4,7,9,10</sup>  
· 43,00 ·

### 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 & mariniertes Joghurt <sup>1,7</sup> · 8,90 ·