



Raclette & Fondue 2023/24

Wie bereits im letzten Jahr, werden wir auch in diesem Herbst & Winter wieder ausschließlich in unseren HolzZelten im GarbeWintergarten (Außenbereich) das gesellige Raclette & Fondue-Essen anbieten.
(1. November 2023 bis 31. März 2024)

Gerne könnt ihr auf Vorbestellung Raclette, Fondue oder Raclette & Fondue genießen. Schaut einmal in unser Angebot und gebt uns Bescheid, für welche Variante ihr euch entscheidet.

Wir bereiten alles, wie bestellt am Tisch vor. Die Ergänzungen können zu Beginn auch noch am Tisch nachgeordert werden. Ebenso die empfohlenen Getränke. Dann lassen wir euch erstmal eure Ruhe und schauen immer wieder nach, was wir euch Gutes tun können. So könnt ihr in gemütlicher Runde einfach genießen.

Damit wir alles optimal vorbereiten können, ist eine separate Reservierung mindestens fünf Tage im Voraus notwendig.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei unserem Wintergarten nicht um den beheizten Innenbereich des Wirtshauses handelt, sondern um HolzZelte mit Planen umhüllt.

Hierfür sollten die Teilnehmer entsprechend warm bekleidet sein. Selbstverständlich haben wir Heizstrahler und Heizlüfter vorbereitet, und auf den Bänken & Stühlen wärmende Felle zum Sitzen. Auch ein paar Decken zusätzlich können wir zur Verfügung stellen. Dennoch handelt es sich nicht um einen „Innenraum“-vergleichbaren Bereich.

Kennt Ihr unser HolzZelte schon?
Schaut vielleicht einfach einmal vorbei, und werft einen Blick hinein ...

Wir freuen uns auf Euch

Das Wirtshaus Garbe Team

GarbeWINTERGARTEN

wohliges Wärmen an
unseren Feuerschalen

freie Platzwahl

zur Selbstbedienung

warme & gekühlte
Getränke

**Kleine Gerichte vom Grill und
aus dem Suppentopf**

Öffnungszeiten:

Donnerstag & Freitag 16 bis 20 Uhr

Samstag 12 bis 20 Uhr

Sonntag 12 bis 19 Uhr

Übrigens: Unser WinterGarten hat nichts mit einem im landläufigen Sinne bekannten gläsernen Anbau am Haus zu tun, sondern vielmehr handelt es sich um unseren Bereich des SommerBiergartens. Nur, dass es im Winter **kein Bier vom Fass** gibt und wir daher auf die Bezeichnung „BIERGarten“ verzichten.

.. und das können wir euch zusätzlich in unserem WinterGarten vorbereiten:

Raclette & Fondue

ab 1. November und nur auf Vorbestellung möglich

Wie wäre es mit einer gemütlichen Zeit in einem unserer HolzZelte in geselliger Runde.
Bucht euch vorab eines der Speisen- & Getränkepakete:

Raclette (ab 4 Personen) oder Fondue (ab 2 Personen)



WINTERGARTEN

Feiern in kleiner Runde **im Holzzelt** – von November bis April

Raclette ab 4 Personen buchbar

Hierfür bereiten wir Euch an eurem reservierten Tisch den Ofen mit einem RacletteKäseLaib (am Stück) der Personenzahl entsprechend vor. Ihr könnt so genüsslich nach eurem eigenen Empfinden den Käse jeweils vom Laib herunterschaben.

Grundpaket enthält: 33.– €

- Raclettekäse (ca. 250g pro Person)
- Hauseigens eingelegtes Gemüse – z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.)
- Brot vom BeckABeck
- Kartoffeln in der Schale
- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing

als Ergänzung:

- Schinkenplatte mit Albschinken vom Failenschmid, Rieser Culatello Riserva (ca. 70 g) 12.– €
- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse 4.– €

Fondue ab 2 Personen buchbar

Hierfür bereiten wir Euch an eurem reservierten Tisch für jeweils 2 Personen einen Topf mit Brühe - der Personenzahl entsprechend - vor.

Im Nachgang bringen wir Euch noch Flädle und Gemüsestreifen, sodass Ihr die Brühe als abschließende Suppe genießen könnt.

Grundpaket enthält: 37.– €

- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten (150g pro Person)
- Brot vom BeckABeck
- Frisches Gemüse: Brokkoli, Pilze & vorgegarte Selleriewürfel
- Rohkostsalate wie z.B. Rettich, Kraut, Karotte
- 4 verschiedene Dips: KräuterSauerrahm, Gremolata, Tomatensugo & GarbeMajo

als Ergänzung:

- Hauseigens eingelegtes Gemüse – z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.) 8.– €
- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing 6.– €
- Kartoffeln in der Schale ca. 200g 4.– €
- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten (ca. 150g) 9.– €

Raclette & Fondue ab 4 Personen buchbar

Hierfür bereiten wir Euch an euren reservierten Tischen einen Ofen mit RacletteKäseLaib (am Stück) und einen Topf mit Brühe vor. Ihr könnt so genüsslich nach eurem eigenen Empfinden den Käse jeweils vom Laib herunterschaben und / oder Fleisch und Gemüse in der Brühe ziehen lassen.

Vorab am Tisch zum Teilen vorbereitet

- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing
- Rohkostsalate wie z.B. Rettich, Kraut, Karotte
- Brot vom BeckABeck
- Hauseigens eingelegtes Gemüse – z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.)
- Schinkenplatte mit Albschinken vom Failenschmid, Rieser Culatello Riserva
- 4 verschiedene Dips: KräuterSauerrahm, Gremolata, Tomatensugo & GarbeMajo

... und das bringen wir zum gemütlichen Teilen am Tisch noch dazu

- Kartoffeln in der Schale
- Topf mit Brühe (Fleischbrühe) – alternativ wäre auf VorabBestellung auch eine Gemüsebrühe möglich
- Raclettekäse (ca. 250g pro Person)
- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten
- Frisches Gemüse: Brokkoli, Pilze & vorgegarte Selleriewürfel

Im Nachgang bringen wir Euch noch Flädle und Gemüsestreifen, sodass Ihr die Brühe als abschließende Suppe genießen könnt.

als Ergänzung:

- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse 4.– €

Als süßer Abschluß in kleinen Gläschen und Schalen zum Teilen

- Apfelküchle mit Vanillesoße
- Hausgemachte Vanillecreme mit eingelegten Zwetschgen
- Warmer Ofenschlupfer mit Rosinen

55.—pro Person