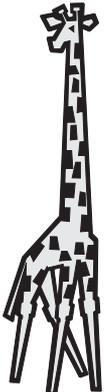


Täglich von 8 bis 2 Uhr nachts
Küche von 8 bis 1 Uhr nachts
Sommergarten · Kinderspielplatz
Tischreservierungen
Tel. 34 35 16 90 · Fax 34 35 16 91
Web www.giraffe-berlin.de
10557 Berlin Klopstockstr. 2
Am S-Bhf. Tiergarten

The logo features a stylized giraffe with a long neck and a patterned body, standing on the right side of the text.
GIRAFFE CAFE
RESTAURANTKNEIPE

BIERE

0,3 l	Berliner Pilsner	1,90
0,4 l	Berliner Pilsner	2,40
0,2 l	Jubiläums Pilsener	1,70
0,3 l	Jubiläums Pilsener	2,40
0,4 l	Jubiläums Pilsener	2,90
0,2 l	König-Pilsener	1,80
0,3 l	König-Pilsener	2,50
0,4 l	König-Pilsener	3,20
0,3 l	Märkischer Landmann	2,50
0,3 l	Duckstein	2,50
0,2 l	Guinness	1,80
0,4 l	Guinness	3,50
0,5 l	Paulaner Kristallweizen	3,10
0,3 l	Paulaner Hefeweizen v. Fass	2,20
0,5 l	Paulaner Hefeweizen v. Fass	3,40
0,5 l	Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	3,10
0,5 l	Paulaner Hefedunkel	3,10
0,2 l	Kölsch	1,70
0,4 l	Kölsch	3,20
0,355 l	Corona mexikanisches Bier	4,00
0,33 l	Berliner Weisse m. Schuss Himbeer od. Waldmeister ^{/4/5}	2,60
0,33 l	König-Pilsener alkoholfrei	2,40
0,33 l	Clausthaler extraherb, alkoholfrei	2,40

BEIMISCHGETRÄNKE

0,3 l	Alsterwasser Bier, Fanta ^{/1/2/5}	1,90
0,4 l	Alsterwasser Bier, Fanta ^{/1/2/5}	2,40
0,3 l	Radler Bier, Sprite ^{/1/2}	1,90
0,4 l	Radler Bier, Sprite ^{/1/2}	2,40
0,3 l	Diesel Bier, Cola ^{/5/8}	1,90
0,4 l	Diesel Bier, Cola ^{/5/8}	2,40
0,3 l	Gespritztes Bier, Fassbrause	1,90
0,4 l	Gespritztes Bier, Fassbrause	2,40

APÉRITIFS

ohne Mengenangabe = 5 cl

Martini bianco, rosso oder d'oro	2,50
Sandeman Sherry Dry Seco, Medium Dry oder Rich Golden	2,80
Sandeman Portwein rot	3,30

SCHNÄPSE, KLARE EDELSCHNÄPSE UND "MAGENFREUNDLICHE"

ohne Mengenangabe = 2 cl

Erdbeer-Limes 10% vol ^{/2/5}	1,80
Doppelkorn	1,80
Fürst Bismarck	1,80
Wodka Gorbatschow	2,00
Russischer Wodka	2,30
Polnischer Wodka	2,10
Malteser Aquavit	2,10
Aalborg Jubiläums Akvavit	2,40
Linie Aquavit	2,80
Birnengeist	2,40
Waldhimbeergeist	2,40
Kirschgeist	2,40
Slivovitz	2,40
Bärenjäger	2,00
Jägermeister	2,00
Mampe halb & halb	2,00
Averna	2,20
Ramazzotti ^{/5}	2,20
Fernet Branca ^{/5}	2,00
Branca Menta ^{/5}	2,00
Cynar ^{/5}	2,10

COGNACS

ohne Mengenangabe = 2 cl

Martell ^{/5}	2,90
Hennessy very special ^{/5}	3,70
Remy Martin ^{/5}	3,10

WEINBRÄNDE

ohne Mengenangabe = 2 cl

Asbach Uralt	2,50
Allendorf Weinbrand X. O.	3,50

LIKÖRE UND SPEZIALITÄTEN

ohne Mengenangaben = 2 cl

Gin	2,00
Peter Heering Kirschlikör	2,10
Eierlikör	1,60

Amaretto ^{/5}	2,00
Tia Maria	2,10
Grand Marnier ^{/5}	2,50
Cointreau	2,00
Sambuca	2,00
Ouzo	2,00
43er ^{/5}	2,10
Grappa „Spezial“	3,00
Grappa „Hausmarke“	2,30
Southern Comfort ^{/5}	2,30
Drambuie	2,50
Batida de Coco	2,00
Bailey's ^{/5}	2,10
Escorial Grün ^{/5}	2,00
Campari ^{/5}	1,80
Tequila	2,10
Tequila braun ^{/5}	2,40
Pott Rum 54%	1,90
Bacardi	2,10
Myers's Rum ^{/5}	2,10
Lemon Hart 73% ^{/5}	3,00
Havana Club	2,30
Calvados	2,30
„103er“ ^{/5}	2,10
Veterano Osborne ^{/5}	2,10
Metaxa 5 Sterne ^{/5}	2,10
Vecchia Romagna	2,10

WHISKY

ohne Mengenangabe = 2 cl

Johnnie Walker ^{/5}	2,30
Ballantines ^{/5}	2,30
Chivas Regal ^{/5}	3,50
Jim Beam ^{/5}	2,30
Four Roses ^{/5}	2,30
Tullamore Dew ^{/5}	2,30
Talisker single malt ^{/5}	4,00
Glenfiddich ^{/5}	3,20
Jack Daniels ^{/5}	2,50

LONG-DRINKS

ohne Mengenangabe = 4 cl

Jim Beam Cola ^{/5/8}		4,50
Johnnie Walker Cola ^{/5/8}		4,50
Bacardi Cola ^{/5/8}		4,50
Jack Daniels Cola ^{/5/8}		4,50
Gin Tonic		
Gordon's Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water ^{/9}		4,80
Wodka Bitter Lemon		
Wodka, 1 Flasche Schweppes Bitter Lemon ^{/9}		4,80
Wodka Orange		4,50
Campari Soda		
Campari ^{/5} 1 Fl. Schweppes Soda Water ^{/9}		4,70
Campari ^{/5} Orange		4,40
Campari ^{/5} (2 cl) Sekt		4,40
Pernod ^{/5} (2 cl) Eiswasser		2,80
Batida Kirsch		4,70
Tequila Sunrise		
Tequila, Orangensaft, Grenadine ^{/5}		4,70
1 Glas Sekt Orange	0,1 l	3,60

COCKTAILS

Caipirinha 6 cl Pitu, Limonen, Eis, Rohrzucker	6,50
Cuba Libre 4cl Havana Club, Limetten, Eis, Cola ^{/8}	6,50

WEINGUT FRITZ ALLENDORF

Die Geschichte der Familie Allendorf beginnt bereits im Jahre 1292, in der sie erstmalig urkundlich erwähnt wird.

1955 gründet Fritz Allendorf in Oestrich-Winkl zunächst ein 1,5 ha großes Weingut zu gewerblichen Zwecken, das bis zum Jahre 2010 auf eine Rebfläche von 63 ha anwächst.

Alle Weinberge befinden sich in den Spitzenlagen des Rheingaus. Sie sind durch den Verlauf des Rheins südlich ausgerichtet und durch den Taunus im Rücken geschützt. Dies bedingt, dass sie vor allem für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder prädestiniert sind.

Der Tradition verpflichtet, hat das Weingut besonders hohe Ansprüche an die Qualität der Weine. Die Grundlage dafür beginnt bereits draußen in den Weinbergen. Eine sorgsame Pflege des Bodens und der Reben lassen gesunde Trauben wachsen. Durch die anschließende behutsame Verarbeitung und gekühlte Vergärung der Moste entstehen Weine mit viel Frucht und großer Eleganz. Abschließend werden sie in eigens angefertigte Fritz Allendorf Flaschen abgefüllt.

Unsere Weine verlassen unser Haus in einer Qualität, die auch höchsten Ansprüchen genügt. Dies belegen die Erwähnungen in den verschiedenen Fachveröffentlichungen. So wurde das Weingut Fritz Allendorf zum wiederholten Male von der Zeitschrift "Der Feinschmecker" als eines der besten Weingüter Deutschlands empfohlen und in "Alles über Wein" wurde es u. a. zu den 1000 besten Weingütern der Welt gezählt.

Nun viel Freude beim Genießen,
Stefan Rittger, Weingut Allendorf

SEKT & CHAMPAGNER

Glas = 0,1 l · Piccolo = 0,2 l · 1/1 = 0,75 l

1 Glas Sekt Allendorf Riesling trocken	3,20
1 Glas Prosecco	3,70
Piccolo Allendorf Riesling trocken	6,60
Piccolo Fürst von Metternich	9,50
Piccolo Champagner	21,00
1/1 Allendorf Riesling trocken	24,00
1/1 Fürst von Metternich	29,00
1/1 Prosecco	27,00
1/1 Champagner	60,00

WEINE

WEISSWEINE	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
Allendorf Riesling fruchtig QbA, lieblich	1,80	3,40	7,90		16,00
Allendorf Riesling trocken QbA, trocken	1,80	3,40	7,90		16,00
Rheingauer Schoppen Riesling u. Müller Thurgau, QbA, trocken, erdig	1,70	3,20	7,90		15,50
Allendorf Riesling feinherb QbA, halbtrocken	1,80	3,40	8,20		16,00
Chardonnay Frankreich, leicht, trocken	2,10	3,90	9,60	14,40	
Festival Riesling, trocken, jung und frisch	2,00	3,70	9,10	13,50	

ROSÉWEINE

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
Allendorf Rosé trocken Spätburgunder, QbA	2,10	3,80	9,40		18,00
Festival Spätburgunder, trocken, spritzig	2,00	3,70	9,10	13,50	

ROTWEINE

Französischer Landwein vin du table, trocken	1,70	3,20	7,90	11,50	
Ingelheimer Kaiserpfalz Spätburgunder, QbA, halbtrocken	1,80	3,40	8,10		16,00
Montepulciano D'Abruzzo Italien, DOC, leicht, trocken	2,00	3,60	9,00	13,50	
Merlot Vanel VdP Frankreich, trocken	2,10	3,80	9,40	14,00	
Rioja Tinto El Coto (Crianza) Spanien, trocken, vollmundig, kräftig	3,30	6,00	15,00	22,50	
Chianti Italien, DOCG, trocken, ausgewogen u. harmonisch	2,60	4,80	12,00	18,00	
Dornfelder trocken QbA, gehaltvoll, fruchtig	2,20	3,90	9,60		19,00

WEINHALTIGE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Schorle lieblich oder herb	1,70	3,00			
0,3l Bowle ^{/5} nur im Sommer		4,80			

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

alkoholhaltig *

Sprite ^{/2} Fanta ^{/2/5} Coca Cola ^{/5/8}	0,2 l	1,90
Sprite ^{/2} Fanta ^{/2/5} Coca Cola ^{/5/8}	0,4 l	3,20
Coca Cola light ^{/2/3/4/5/8}	0,2 l	1,90
Coca Cola light ^{/2/3/4/5/8}	0,4 l	3,20
Bitter Lemon ^{/9}	0,2 l	2,20
Tonic Water ^{/9}	0,2 l	2,20
Ginger Ale ^{/5}	0,2 l	2,20
Soda Water	0,2 l	2,20
Orangina	0,25 l	2,50
Orangina rouge ^{/5/8}	0,25 l	2,50
Selters Culinaria natürliches Mineralwasser	0,25 l	2,00
Selters Culinaria natürliches Mineralwasser	0,5 l	3,80
Badoit natürliches Mineralwasser	0,33 l	2,60
Badoit natürliches Mineralwasser	0,75 l	5,20
Evian	0,33 l	2,60
Evian	0,75 l	5,20
Frisch gepresster Orangensaft	0,1 l	2,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90
Dietz Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfelsaft (naturtrüb), Pfirsich-, Kirsch-, Mango-, Bananen-, Rhabarber-Trauben-, Maracuja-, Johannisbeernektar, Williamsbirnen-Fruchtsaftgetränk (Bauer)	0,2 l	2,10
Dietz Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfelsaft (naturtrüb), Pfirsich-, Kirsch-, Mango-, Bananen-, Rhabarber-Trauben-, Maracuja-, Johannisbeernektar, Williamsbirnen-Fruchtsaftgetränk (Bauer)	0,4 l	3,80
Saftschorlen	0,2 l	1,70
Saftschorlen	0,4 l	2,80
Bitter Lemon Schorle ^{/9}	0,4 l	2,90
Eistee ^{/1}	0,3 l	2,50
Cola-Fanta Mixgetränk Cola, ^{/5/8} , Fanta ^{/1/2/5}	0,2 l	1,90
Cola-Fanta Mixgetränk Cola ^{/5/8} , Fanta ^{/1/2/5}	0,4 l	3,20
Fassbrause	0,2 l	1,30
Fassbrause	0,4 l	2,20
Bionade	0,33 l	3,00
Malztrunk	0,33 l	2,30

TEESPEZIALITÄTEN

SCHWARZER TEE

	großes Glas	Kännchen
Darjeeling Schwarztee aus den Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig.	2,50	3,60
Friesentraum Kraftvolle Mischung feiner Assam- und Ceylon-Tees. Malziges Aroma, dunkel rotgold.	2,50	3,60
Earl Grey Der typisch englische Tee mit dem frischen Aroma der Bergamotte. Kräftig, anregend und erfrischend.	2,50	3,60
Indien Chai Schwarztee nach indischer Art mit Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer gewürzt. Traditionell mit heißer Milch und Honig verfeinert.	2,80	

GRÜNER TEE

China Gunpowder Ein weicher und milder Gunpowder aus China. Von hellgelber Farbe, mit frischem spritzigen, feinherben Aroma und zartem Duft.	2,50	3,60
Ingwer Limone (Bio) Grüner Biotee mit Zitronenschalen, Ingwer und Calendulablüte, leicht und harmonisch.	2,60	

KRÄUTER- UND WELLNESSTEEES

Kamille Tee aus reinen Kamilleblüten, mild bekömmlich und erwärmend.	2,50	
Pfefferminze Reines Pfefferminzkraut, wohltuend, erfrischend und mit kühlender Wirkung.	2,50	
Früchtezauber Aromatische Kompositionen aus Apfelstückchen, Hibiskusblüten und Hagebutte	2,50	
Garten der Provence (Bio) Biotee u. a. aus Lavendelblüten, Verbenenkraut, Süßholzwurzel, Nanaminze. Fein, würzig, aromatisch.	2,60	
Sahne Karamell Südafrikanischer Rooibos mit feinem Aroma von Sahne-Caramel. Weicher und leicht würziger Geschmack.	2,50	
Ayurveda Relax Aromatischer Rooibos mit Zitronenmelisse und Brombeerblättern. Entspannender Genuss an stressigen Tagen.	2,50	
Ayurveda Vital (Bio) Hocharomatischer Biotee aus Apfel, Zitronengras, Ingwer, Kakao, Krauseminze, Grüntee und Süßholz. Anregend für Körper und Geist.	2,60	

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Café Crème verlängerter Espresso	1,90
Café Crème entkoffeiniert	1,90
Milchkaffee mit Espresso	2,50
Milchkaffee mit Espresso und Karamelsirup	2,80
Milchkaffee mit Getreidekaffee	2,60
Milchkaffee entkoffeiniert	2,60
Capuccino	
verlängerter Espresso mit Milch	2,20
Espresso	1,60
Doppelter Espresso	2,80
Espresso Spezial mit 2 cl Amaretto	3,70
Latte Macchiato -klein-	
heiße Milch, Espresso, Milchschaum	1,90
Latte Macchiato -grande-	
heiße Milch, doppelter Espresso, Milchschaum	3,20
Tasse Kaffee Filterkaffee (bis 17 Uhr)	1,70
Kännchen Kaffee Filterkaffee (bis 17 Uhr)	3,40
Pharisäer ^{/8} Kaffee, 2 cl brauner Rum, Sahnehaube	3,80
Café Advokat Kaffee, 4 cl Eierlikör, Sahnehaube	4,00
Irish Coffee	
Kaffee, 4 cl Tullamore Dew, Sahnehaube	4,20
Große Tasse Schokolade mit Sahne	2,60
Große Tasse weiße Schokolade	2,80
Russische Schokolade	
2 cl brauner Rum, Sahnehaube	3,80
Glas Glühwein	4,00
Glas Grog von Rum 4 cl Pott Rum 54%	3,80
Glas Tee mit Rum 4 cl Pott Rum 54%	4,00
Glas heiße Zitrone mit Honig	großes Glas 2,50
Glas heiße Milch mit Honig	großes Glas 2,40

Die **Geschenkidee**
für Geburtstage
und andere
feierliche Anlässe...

Gutschein

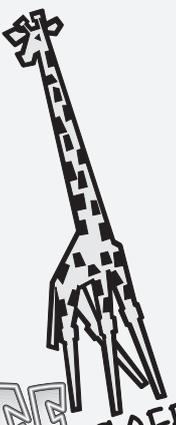
über €
für Speisen und Getränke
einzulösen in der

RESTAURANTKNEIPE GIRAFFE CAFE

10557 Berlin Klopstockstr. 2
Am S-Bhf. Tiergarten
Tel 34 35 16 90 · Fax 34 35 16 91
internet www.giraffe-berlin.de

..... Datum

..... Unterschrift/Stempel



...oder einfach
mal als „Danke schön“.

Fragen Sie Ihre Bedienung nach
dem Giraffe-Geschenk-Gutschein!

Küche von 8 bis 1 Uhr nachts

Unsere aktuellen
Extra-Karten auch unter
www.giraffe-berlin.de

Für unsere kleinen Gäste
(Kinder bis 14 Jahren)
liegt eine Kinderkarte vor.



FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

von 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

GROSSES GIRAFFE FRÜHSTÜCK

Edamer, Emmentaler, italienische Salami, feine Leberwurst, Parmaschinken, Kräuterquark, Marmelade, Honig, Butter und ein gemischter Brotkorb 5,50

TIERGARTEN FRÜHSTÜCK

Ein luftiges Buttercroissant belegt mit Parmaschinken und Edamer, ein gekochtes Ei sowie Knuspermüsli mit frischem Obst und Milch 5,90

KLEINER VEGETARIER

Griechischer Sahnejoghurt mit buntem Obst und Honig, dazu ein mit Tomatenscheiben und Käse gratiniertes Croissant 5,70

BERLINER TELLER

Harzer Käse mit Musik, gekochtes Ei, frischer Hackepeter mit Zwiebeln, Bulette, feine Leberwurst, Leberkäse fein geschitten, Senfgurken, Butter und würziges Griebenschmalz, dazu ein gemischter Brotkorb 8,40

HANSA FRÜHSTÜCK

Italienische Salami, frischer Hackepeter mit Zwiebeln, Edamerkäse, Camembert, gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Butter sowie ein gemischter Brotkorb 8,90

FRÜHSTÜCK NEUE MITTE

Scheiben von hausgebeiztem Lachs mit frisch geriebenem Meerrettich, italienische Salami, Rucola-Mozzarella-Äröllchen, hausgemachtem Kräuterquark, Shrimps-Cocktail, gekochtes Ei, Butter sowie ein gemischter Brotkorb mit Marmelade und Honig 9,90

ALPENLÄNDER

Parmaschinken, Emmentaler, Tête de moine, italienische Salami, Landjäger, Sahnemeerrettich, Butter, dazu ein gemischter Brotkorb und ein ofenfrisches Laugenbrötchen 9,90

KÄSEPLATTE TIERGARTEN

Französischer Ziegenkäse, Schafskäse, Mönchskopfkäseröschen, Kräuterquark, Gorgonzolakäse, Edamer, Emmentaler, dekoriert an frischem Obst der Saison, dazu Butter und ein gemischter Brotkorb 9,90

KOPENHAGEN

Gebuttertes Vollkornbrot, belegt mit Tomatenscheiben und zwei Spiegeleiern, dazu eine Salatblume 5,60

BIG BEN BREAKFAST

Geröstete Weißbrotscheiben mit Butter, serviert mit pochierten Eiern, Tomaten-Knoblauchwürfeln, gekochtem Schinken und warmer Cheddarcrème 6,90

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK

Ein Hamburger Brötchen belegt mit saftigem Rinderhacksteak, kross gebratenem Bacon, pikanter Barbecuesauce und knackigem Blattsalat, dazu Pommes Frites 8,60

SWEET BREAKFAST

Eine gebackene Banane, ein mit heißen Himbeeren und Vanilleeis gefüllter Crêpe, Sahnequark mit frischem Obst, gekochtes Ei, Marmelade, Nutella, Honig und ein gemischter Brotkorb 8,40

CALIFORNIA BREAKFAST

Sandwich gefüllt mit Schinken und Käse, Chicken Nuggets mit Curry-Dip, Kräuterrührei, gebackene Zwiebelringe, Marmelade, Honig, Butter und ein gemischter Brotkorb 8,90

SEASIDE-TELLER

Hausgebeizter Lachs, gegrillte Garnelen, gebackene Calamares an Tomatenhollandaise, Bandnudeln in Pesto geschwenkt, belegt mit einer gebratenen Lachstranche, Krupuk, Butter und ein Brotkorb 12,40

WELTENBUMMLER BRUNCH

Tramezzini mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan, ein Satespieß mit Erdnusscreme, Nachos mit Guacamole, Hähnchenbrust in Mandelhülle mit Curry-Dip, Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum 12,60

GIRAFFE-SCHMAUS

Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle und Curry-Dip, frische Rucola-Mozzarella-Röllchen, Schweinemedailon mit Tomatenhollandaise überzogen, Shrimps-Cocktail, Kräuterrührei, hausgebeizter Lachs, frisches Obst, Marmelade, Honig, Butter sowie ein gemischter Brotkorb 13,80

FRÜHSTÜCK VARIABLE

- Ihr persönlicher Geschmack entscheidet,
kreieren Sie Ihr Frühstück selbst -

Helles Brötchen, Graubrot, Vollkornbrot, Toast	je	0,30
Mehrkornbrötchen, Laugenbrötchen	je	0,50
Croissant		1,30
Butter, Marmelade, Honig, Nutella	je	0,70
Gekochtes Ei		0,80
Spiegelei		1,20
Portion Kräuterrührei von zwei Eiern		3,20
Portion:		
- Bacon		1,40
- italienische Salami		1,50
- Parmaschinken		2,00
- gekochter Schinken		1,40
- Leberkäse fein geschnitten		1,40
- feine Leberwurst		1,40
- hausgebeizter Lachs		3,00
- Edamer		1,20
- Camembert		1,50
- Gorgonzola		2,00
- Harzer Käse		1,30
- Ziegenkäse		2,20
- Mönchskopfkäse - Tête de moine		3,00
- Schafskäse		2,60
- Emmentaler		1,70
Rucola-Mozzarella-Röllchen (2 Stück)		2,20
Shrimps-Cocktail mit Butter und Toast		5,70
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle mit Curry-Dip		3,00
Satespieß mit Erdnusssauce		3,00
Kräuterquark		1,00
Frisches Obst		2,80
Gebackene Mozzarellasticks (2 Stück)		1,80
Chili-Poppers (2 Stück)		2,20
Gebackene Zwiebelringe (4 Stück)		1,50
Dip nach Wahl		1,20

CREMIGES MIT VIEL FRISCHEM OBST

SAHNEQUARK mit frischem Obst und Honig	4,30
MAGERJOGHURT mit frischem Obst und Honig	4,00
GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT mit frischem Obst und Honig	4,50
MÜSLI mit frischem Obst und Milch	4,30

EIERSPEISEN

mit Butter und Toast

RÜHR- ODER SPIEGELEIER - von drei Eiern

- Natur	3,90
- mit frischen Kräutern	4,30
- mit gebratenem Speck, Champignons, Tomaten und Zwiebeln	5,30
- mit gekochtem Schinken, Champignons, Tomaten und Zwiebeln	5,30

SPIEGELEI SUNNY SIDE OVER drei doppelt gebackene Spiegeleier 3,90

OMELETT NATUR 3,90

MOZZARELLA-OMELETT mit Basilikumpesto, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken 6,90

SPINAT-OMELETT mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten 7,90

FINGERFOOD

BRUSCHETTA

Geröstete Weißbrotscheiben aus dem Ofen mit Tomate, Knoblauch und frischen Kräutern 4,20

EIN PAAR LANDJÄGER

mit Sahnemeerrettich, Graubrot und Butter 5,20

KLEINE KÄSEPLATTE

Emmentaler, Schafskäse, Rucola-Mozzarella-Röllchen, Kräuterquark, dazu Butter sowie Grau- und Vollkornbrot 6,80

AMERIKANISCHER SNACK

Vier in Chili marinierte Hähnchenflügel, knusprig gebacken, mit Barbecuesauce serviert 4,80

SINGAPORE DIP

Acht kleine, vegetarische Frühlingsrollen mit lieblich-scharfer Sojasauce 5,20

CHICKEN SNACK

Drei in Mandelhülle gebackene Hähnchenbrustfilets, serviert mit Curry-Dip 6,40

NACHOS

Mexikanische Chips mit Cheddar-Mozzarellakäse und Jalapenos überbacken, dazu Guacamole, Crème fraîche und Barbecue-Dip 5,90

FINGERFOOD TELLER

Zwei in Honig-Chili-Sauce gebackene Hähnchenflügel, Nachos mit Cheddar-Mozzarellakäse überbacken, Chili-Poppers mit Cheddar und Mozzarella gefüllt, panierte Zwiebelringe, Mozzarellasticks, Mini-Gemüse-Frühlingsrollen, dazu Guacamole, Crème fraîche und Barbecue-Dip 10,80

SUPPEN

TOMATENSUPPE

Pürierte Tomatencreme mit Basilikumpesto, Knoblauch-Croutons und Sahnehaube 4,60

TOM KHAA GAI (scharf)

Thailändische Hühnersuppe mit Zitronengras und Kokosmilch 4,90

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,60

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT

FrISChe Blattsalate der Saison, mit Tomaten, Gurkenscheiben, Ei, Peperoni und schwarzen Oliven

4,50

GROSSER GEMISCHTER SALAT

FrISChe Blattsalate der Saison, mit Tomaten, Gurkenscheiben, Ei, Peperoni und schwarzen Oliven

7,20

ZUM KLEINEN ODER GROSSEN GEMISCHTEN SALAT:

Schafskäse

1,80

Tunfisch mit Zwiebeln

1,80

Gebrautes Lammfilet

5,00

Gebrautes Schweinefilet

4,20

Gebraute Hähnchenbrust

3,70

Gemischte gebratene Filetspitzen

4,80

RUCOLASALAT

Feiner Rucolasalat mit gerösteten Croûtons, Pinienkernen, Scheiben von frischen Champignons, Tomaten, gehobeltem Parmesan an Balsamico-Vinaigrette

8,60

SALAT GIRAFFE

Feiner Rucolasalat mit Scheiben von frischen Champignons, Pinienkernen, gerösteten Croûtons, Tomaten und gegrilltem Hähnchenbrustfilet, bedeckt mit frisch gehobeltem Parmesan, an Balsamico-Vinaigrette

10,80

GEFLÜGELLEBERSALAT

Gebraute Geflügelleber mit Apfelspalten, in Balsamico-Honig-Jus an gemischten Blattsalaten, mit Pinienkernen und Himbeer-Vinaigrette

11,20

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

4,70

Zu allen Salaten stehen Ihnen folgende Dressings zur Wahl:

Joghurt-Kräuter-Dressing, Curry-Ingwer-Dressing, Olivenöl- Balsamico-Vinaigrette, Himbeervinaigrette, Joghurt-Knoblauch Dressing

PASTA-KREATIONEN

BANDNUDELN AN SAHNELINSEN 🌸

Rote Linsen an leichter Chili-Weißwein-Creme mit Lauchgemüse, getrockneten Tomaten und frischer Petersilie, serviert an italienischen Bandnudeln 8,40

PENNE "ARRABBIATA" 🌿🍴

Italienische Hohlnudeln mit schwarzen Oliven, Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Chilis, bedeckt mit frischem Parmesan, dazu ein kleiner gemischter Salat 8,60

PESTO NUDELN 🌿

Penne in rotem Pesto mit gegrillten Zucchini und Tomaten, dazu Parmesan 8,90

RUCOLA PENNE 🌿

Italienische Hohlnudeln mit Ziegenkäsecreme und Pesto, durchzogen mit frischem Rucola und Tomatenwürfel, bedeckt mit gehobeltem Parmesankäse 9,60

PENNE BOLOGNESE

Italienische Hohlnudeln mit Sauce Bolognese und Parmesankäse 8,90

ASIATISCHE BANDNUDELN 🍴

Bandnudeln mit Schweinefilet, Gemüse, in Chili-Sojasauce und frischem Ingwer-Korianderpesto 10,80

PENNE SCAMPI 🍴

Penne mit gebratenen Scampi und Tomatenwürfeln in einer leichten Chili-Weißwein-Soße mit Knoblauch und frischem Basilikum 11,20

OFENKARTOFFEL-VARIATIONEN

KRÄUTER-KARTOFFEL 🌿

gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu eine Salatauswahl 5,80

SCHLEMMER-KARTOFFEL

Eine Ofenkartoffel, mit frischem Kräuterquark gefüllt und Scheiben von hausgebeiztem Lachs belegt, dazu eine Salatauswahl 7,20

HÄHNCHEN-KARTOFFEL

Große Ofenkartoffel gefüllt mit einem Ragout aus Hähnchenfleisch, Rahm-champignons und Lauchgemüse 7,80

HAUPTSPEISEN

GEBACKENER CAMEMBERT 🌸

Zwei Hälften von in Bierteig gebackenem Camembert mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren und Champignon-Tomatensalat an Dijonsenf-Vinaigrette 7,80

KÄSESPÄTZLE 🌸

Butterspätzle in Käse geschwenkt, mit gebackenen Zwiebelringen, dazu eine saure Beilage und ein kleiner gemischter Salat 8,20

ALTDORFER SPÄTZLE 🌸

Spätzle mit frischem Gemüse in Kräuterrahm 8,90

PROVENCALISCHE GEMÜSETARTE 🌸

Blätterteigtarte mit provencalischem Gemüse und Käse gratiniert, dazu Kräuterquark und ein kleiner gemischter Salat 8,40

FRÜHLINGSROLLE 🌸

Hausgemachte, große Frühlingsrolle mit frischen, in Soja gegarten Gemüsestiften, serviert an Basmatireis und leicht scharfer Koriander-Soja-Sauce 9,80

HACKEPETER

Frisches Mett, garniert mit Sardellen, Kapern, geschrotetem Pfeffer, Zwiebeln und einem Eigelb, dazu ein gemischter Brotkorb und Butter 8,80

SCHWEIZER WURSTSALAT

serviert mit Bratkartoffeln und Salatblume 7,80

BAUERNOMELETT

Gebacken mit Bratkartoffeln, Speck, Tomaten, Champignons und Zwiebeln, dazu eine saure Beilage 7,80

BAYERISCHER LEBERKÄS

Eine Scheibe gegrillter bayerischer Leberkäs auf Bratkartoffeln, belegt mit einem Spiegelei, dazu eine saure Beilage und süßer Senf 8,50

SPÄTZLE FILET

Gebratene Filetstreifen von Rind und Schwein, mit Champignon-Lauchgemüse in Cognac-Pfefferrahm auf Butterspätzle 10,80

FILETPFANNE GIRAFFE

Drei gegrillte Filets von Rind, Lamm und Schwein, auf Bratkartoffeln und Rahmgemüse, dazu ein Spiegelei 13,60

OCHSENFETZEN

Zarte Scheiben vom Rinderfilet in Kräuterbutter gegrillt, dazu warmes Knoblauchbaguette und ein kleiner gemischter Salat

14,80

LAMMFILET

Rosa gegrilltes Lammfilet mit Rosmarinjus, serviert mit Gratinkartoffeln und frischen Zuckerschoten

14,80

HÜHNERCURRY GESCHNETZELTES

mit frischer Ananas und Banane, dazu Reis und eine bunte Salatbeilage

9,90

INDISCHE CURRYREIS-PFANNE

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Tomatensauce, frischem Gemüse und indischem Curry

9,90

GREEN CURRY

Thailändisches grünes Gewürz-Curry mit in Kokosmilch gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse, dazu Basmatireis

9,90

PANÄNG CURRY

In scharfem rotem, thailändischem Curry und Kokosmilch gebratenes Hähnchenbrustfilet, serviert mit frischem im Wok geschmortem Gemüse und Erdnüssen, dazu Basmatireis

9,90

SATE

Marinierte gegrillte Hähnchenbrustspieße, serviert auf leicht scharfer Erdnusscreme, dazu Basmatireis und ein kleiner gemischter Salat

9,90

SPARE RIBS

In einer hausgemachten Honig-Barbecue-Sauce marinierte, saftige Spare-Ribs, serviert mit Coleslaw-Salat, Kartoffel-Wedges und Barbecue-Dip

9,60

GORGONZOLA-HÄHNCHEN

Zartes Hähnchenbrustfilet im Ofen gratiniert mit Gorgonzola, serviert auf mediterranem Gemüse mit Oliven und hausgemachten Gnocchi

10,80

TELLER DER MITTE

In Mandelhülle gebackenes Hähnchenbrustfilet sowie Curry-Dip, mit Schafskäse und Hollandaise gratinierte Broccoliröschen, garniert mit frischem Obst

10,80

"LACHS LIMONE"

Mit Mango und Basilikum gefülltes Lachsfilet im Limettensud gegart, an Orangen-Buttersoße, Basmatireis und frittiertem Rucola

13,80

EXTRA BEILAGEN (zu den Hauptspeisen) Portion
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Wedges, Ofenkartoffel, Kartoffelgratin,
Basmatireis, Beilagensalat je 2,20

SÜSSES FÜR DEN GAUMEN kalt und warm

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce und Sahne 4,80

EIERPFANNKUCHEN
mit Dessertkirschen gefüllt, dazu Vanilleeis 5,40

ROTE GRÜTZE
mit Vanillesauce 5,00

MÖVENPICKEIS
verschiedene Sorten, je Kugel 1,40

MILCHSHAKES
Banane, Schokolade, Vanille, je 3,90

MANGO LASSI
indischer Joghurtshake mit Mangomark 4,20

EISKAFFEE (nur im Sommer)
2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne 4,40

EISSCHOKOLADE
2 Kugeln Vanilleeis mit Kakao und Sahne 4,40

HASELNUSS-KAKAOEIS
mit Marzipanmantel, frischem Obst der Saison, Sahne und Schokoladensauce 7,20

Hausgemachter Kuchen und Mövenpick-Torten frisch in unserer Kuchenvitrine

Legende: 🌿 = vegetarisch, 🌶️ = scharf

Alle Preise in €, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung - Zusatzstoffe: ^{/1} mit Antioxidationsmittel,
^{/2} konserviert, ^{/3} mit Süßungsmittel(n), ^{/4} enthält eine Phenylalaninquelle, ^{/5} mit Farbstoff,
^{/6} mit künstlichen Aromastoffen, ^{/7} geschwefelt, ^{/8} koffeinhaltig, ^{/9} chininhaltig

Stand: 30.04.2013