

Spargelkarte

Suppen der Saison

	Euro
Spargelcremesuppe	5,20
mit hausgebeiztem Lachs	6,90



Hauptspeisen

„Spargel- Erdbeersalat“ Grüner und weißer Spargel mit Erdbeeren, Rucola und Minz-Vinaigrette	9,90
„Spargelmaultaschen“ Maultaschen mit Spargel und Garnelen gefüllt, dazu Flusskrebsschwänze, Tomaten, Rucola und Parmesan	12,90
„Spargel“ Weißer Spargel mit Kartoffeln und wahlweise -zerlassener Butter oder -Sauce Hollandaise	11,20
Spargel mit den genannten Beilagen und zusätzlich	
-Kochschinken	12,90
-Parmaschinken	13,50
-Medaillons vom Schweinefilet	16,90
-paniertem Kalbsschnitzel	18,50
„Kalbsrahmgulasch“ In Weißwein geschmortes Kalbfleisch mit Spargel, Champignons und gebratenen Serviettenknödeln	14,80
„Gebratener Spargel“ Gegrilltes Rinderfilet auf gebratenem grünen und weißen Spargel mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Bernaise	19,80

14,90

„Spargel im Lachsmantel“

Spargel im hausgebeizten Lachsmantel mit Orangenhollandaise überbacken
dazu Dillkartoffeln

Dessert der Saison

"Erdbeer-Rhabarber-Kompott"

6,50

Salat von frischen Erdbeeren und mariniertem Rhabarber
an Mango-Vanille-Pana Cotta

Festival rose		
Spätburgunder, trocken, spritzig	0,2 l	3,70€
Allendorf Haselnuss Schnäpschen	2cl	2,50€
Allendorf Marillen Schnäpschen	2cl	2,50€
Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup	0,1 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke der Saison

Bio-Holunderblüten-Punsch 3,50€

Bio- Pflaumen-Nektar aus organisch-biologischem Anbau, 0,2l 2,30€

oder als Schorle, 0,4l 3,00€

Roter Traubensaft, direkt von unserem Winzer, 0,2 l 2,80€

Das Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit in der „Giraffe“