

Spargelkarte

Suppen der Saison

	Euro
Spargelcremesuppe	5,20
mit hausgebeiztem Lachs	6,90



Hauptspeisen

„Spargel- Erdbeersalat“ Grüner und weißer Spargel mit Erdbeeren, Minz-Vinaigrette und Rucola	10,90
„Spargelpenne“ Penne mit grünem und weißem Spargel in Schnittlauch- Buttersoße und Parmesan	11,90
„Spargel“ Weißer Spargel mit Kartoffeln und wahlweise -zerlassener Butter -Sauce Hollandaise	12,90
Spargel mit den genannten Beilagen und zusätzlich	
-Kochschinken	14,90
-Parmaschinken	15,40
-Medaillons vom Schweinefilet	16,90
-paniertem Kalbsschnitzel	18,90
„Kalbsrahmgulasch“ In Weißwein geschmortes Kalbfleisch mit Spargel, Champignons und gebratenen Serviettenknödeln	14,90
„Gebratener Spargel“ Gegrilltes Rinderfilet auf gebratenen grünen und weißen Spargel mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Bernaise	20,90

„Spargel im Lachsmantel“ 16,90
Spargel im hausgebeizten Lachsmantel mit Orangenhollandaise überbacken
und Dillkartoffeln

Dessert der Saison

„Erdbeer- Rhabarberkompott“ 6,90
Salat von frischen Erdbeeren und mariniertem Rhabarber an Mango-Vanille-
Panna Cotta

Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup

0,1l 4,50 €

Warme Getränke

Tee mit Hagebutte und Hibiskusblüten, durchwärmend und erfrischend 2,50€

Frischer Ingwertee mit Honig 3,50€

Alkoholfreie Getränke der Saison

Erfrischendes Mineralwasser mit Bio-Holunderblütensirup, 0,4l 3,20€

Hausgemacht: Erfrischende Ingwer-Limetten-Limonade 0,3l 3,50€

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