

Sommerkarte

Suppen der Saison

	Euro
Pfifferlingsrahmsuppe	5,90
Gazpacho andaluz kalt servierte Gemüsesuppe nach spanischem Rezept	5,90



Hauptspeisen

„Griechischer Bauernsalat“ Frische Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten und Eisbergsalat sowie Schafskäse mit Olivenöl mariniert dazu Knoblauchbrot	11,90
„Pfifferlingssalat“ Rucolasalat mit gebratenen Pfifferlingen, Tomaten, Croûtons und Parmesan	12,90
„Gebratene Pfifferlinge“ Gebratene Pfifferlinge mit Frühlingszwiebeln, dazu Kräuterrührei und Kartoffelrösti	14,50
„Penne mit Rahmpfifferlingen“ Pfifferlinge in Rahmsauce mit Penne, frischen Kräutern und Parmesan	11,90
„Medaillons vom Schweinefilet“ Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Lauch und gebratenen Serviettenknödeln	16,90

„Matjesfilets nach Hausfrauenart“ 11,90
Matjesfilets mit einer Sauce aus Sauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Salzkartoffeln

Dessert der Saison

„Erdbeerparfait“ 6,40
Halbgefrorenes von der Erdbeere mit Minzsoße und frischen Erdbeeren garniert

Prosecco mit Bio- Holunderblütensirup
0,1 l 4,50 €

Warme Getränke

Bio-Tee „Rooibos Vanille“, Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille, im Glas 2,60€
Tee mit Hagebutte und Hibiskusblüten, durchwärmend und erfrischend, im Glas 2.50€

Alkoholfreie Getränke der Saison

Mango Lassi, indischer Joghurtshake mit Mangomark, 0,4 l 4,20€
Erfrischendes Mineralwasser mit Bio-Holunderblütensirup, 0,4l 3,30€
Roter Traubensaft, direkt von unserem Winzer, 0,2 l 2,80€
Bionade Holunder / Orange Ingwer / 0,33l 3,00€

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