

# Herbstkarte

## Suppen der Saison

	Euro
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	5,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen	5,90



## Hauptspeisen

„Steinpilzmaultaschen“ Steinpilzmaultaschen in getrüffelnder Butter geschwenkt, mit Rucola, Tomatenwürfel und Parmesan	11,90
„Kürbisauflauf mit Kartoffeln“ Auflauf mit Kürbis, gebratenen Zucchini, Tomaten, Oliven, Thymian und Kartoffeln, mit Parmesan gratiniert	10,90
„Honigente“ Halbe Ente mit Honig, Wokgemüse mit rotem Curry und Reis	16,90
„Kassler in Honig-Senf“ Geschmorter Kasslerbraten in Honig und Senf mariniert mit Ananassauerkraut und Salzkartoffeln	14,90
„Medaillons vom Schweinefilet“ Gegrillte Schweinemedallions an Steinpilzrahm und Serviettenknödel	17,90
„Lachsfilet“ Gegrilltes Lachsfilet an Tomaten- Koriandervinaigrette, Rucola und La Ratte Kartoffeln	15,90

### Dessert der Saison

"Orangen- Creme Brûlée "	6,20
Gebrannte Orangencreme mit heißen Waldbeeren	

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€
Frischer hausgemachter Ingwertee mit Honig	3,50€

### Alkoholfreie Getränke der Saison

Mango Lassi, indischer Joghurtshake mit Mangomark, 0,4 l	4,40€
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 Giraffe-Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit in der „Giraffe“