

Spargelkarte

Suppen der Saison

	Euro
Spargelcremesuppe	5,90
mit hausgebeiztem Lachs	7,20



Hauptspeisen

„Spargel- Erdbeersalat“ Grüner und weißer Spargel mit Erdbeeren, Minz-Vinaigrette und Rucola	11,90
„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	13,50
Spargel mit den genannten Beilagen und zusätzlich	
-Kochschinken	15,50
-Parmaschinken	16,50
-Medaillons vom Schweinefilet	18,90
-paniertem Kalbsschnitzel	20,90
„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	22,90

„Spargel mit Lachsforelle“ 19,90
Im Ofen gegartes Lachsforellenfilet an Spargel mit Orangenhollandaise
überbacken und Dillkartoffeln

Dessert der Saison

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

Allendorf „Frühling“ 2017

Der fruchtig lebendige, aufregende Riesling. Erfrischend wie die ersten
Sonnenstrahlen im Frühling.

0,2l 4,90€

Alkoholfreie Getränke der Saison

Frischer Ingwertee mit Honig 3,50€
Roter Traubensaft, direkt von unserem Winzer, 0,2 l 2,70€
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“