

# Herbstkarte

## Suppen der Saison

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



## Hauptspeisen

„Steinpilzmaultaschen“	12,90
Steinpilzmaultaschen in getrüffelnder Butter geschwenkt mit Rucola, Tomatenwürfeln und Parmesan	
„Kürbisaufwurf mit Kartoffeln“	11,40
Aufwurf aus Kürbis, gebratenen Zucchini, Tomaten, Oliven, Thymian und Kartoffeln mit Parmesan gratiniert	
„Honigente“	16,90
Eine halbe Ente bestrichen mit Honig, Wokgemüse in rotem Curry und Reis	
„Kassler in Honig- Senf“	15,90
Geschmorter Kasslerbraten in Honig-Senfmarinade mit Ananas-Sauerkraut und Salzkartoffeln	
„Medaillons vom Schweinefilet“	17,90
Gegrillte Schweinemedallions an Steinpilzrahm, dazu Serviettenknödel	
„Lachsfilet“	16,90
Gegrilltes Lachsfilet an Kürbis-Ingwer-Remoulade, marinierten Zitronen und gebackenen Kartoffelecken	

## Dessert der Saison

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

### **„Grauburgunder“**

Authentischer Burgunder aus der Pfalz, weich und ausbalanciert  
0,2 l 4,90 €

## Alkoholfreie Getränke der Saison

Frischer Ingwertee mit Honig 3,50€

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

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“