

Weihnachtskarte

Suppen der Saison

	Euro
Wir haben uns entschieden an der Aktion „Suppe mit Sinn“ der Berliner Tafel teilzunehmen. Für jede verkaufte „Suppe mit Sinn“ von unserer Saisonkarte spenden wir einen Euro an die Berliner Tafel.	
Die „Suppe mit Sinn“:	6,90
Maronencremesuppe mit gebratener Geflügelleber	
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	5,90



Hauptspeisen

„Gemüsestrudel“	12,90
Gemüsestrudel mit Wirsing-Maronen-Füllung serviert mit Basilikum-Parmesan-Sauce	
„Halbe Ente“	18,90
Halbe Ente mit Rotweinsauce, an Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen	
„Honigente“	18,90
Halbe Ente nach thailändischem Rezept zubereitet, mit Gemüse und Basmatireis serviert (scharf)	
„Wildschweinrücken“	18,90
Gegrillter Wildschweinrücken an Dijonsenf-Burgunder-Soße, geröstetem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	
„Wildragout“	17,90
Wildragout in Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Rotkohl und Serviettenknödeln	
„Kabeljau“	19,90
Im Buttersud gegartes Kabeljaufilet an Limonensauce, Pak Choi und Flusskrebsrisotto	

Dessert der Saison

"Bratapfel "

6,90

Kleiner Bratapfel mit Marzipan gefüllt, Vanillesoße und Spekulatiusparfait

Eine ganze Gans

mit Rosinen-Apfel-Füllung gestopft, dazu Apfelrotkohl, Grünkohl, Klöße und
Bratensauce

gibt es auf Vorbestellung, auch außer Haus, für vier Personen

99 €.

Wein- und Sektempfehlung

Allendorf 2016er Spätburgunder trocken - VDP Gutswein

Vollaromatischer Duft nach Kirsche, Brombeeren und Pflaumen mit einem betont
fruchtigen Geschmack mit weicher Harmonie

0,2l 6,90

Allendorf 2016er Pinot Sekt brut

Ein spritzig, frischer Rosésekt mit einer blumigen und fruchtigen Note

0,75l Flasche 35,00

Alkoholfreie Getränke der Saison

Frischer Ingwertee mit Honig

3,50€

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

2,90€

Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade 0,3l

3,50€

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