

# Spargelkarte

## Suppen der Saison

	Euro
Spargelcremesuppe	5,90
mit hausgebeiztem Lachs	7,40



## Hauptspeisen

„Spargel- Erdbeersalat“	12,90
Grüner und weißer Spargel mit Erdbeeren, Minz-Vinaigrette und Rucola	
„Spargelpenne“	12,40
Penne mit grünem und weißem Spargel in Schnittlauch- Buttersoße und Parmesan	
„Spargel“	14,50
Weißer Spargel mit Kartoffeln und wahlweise -zerlassener Butter oder -Sauce Hollandaise	
Spargel mit den genannten Beilagen und zusätzlich	
Kochschinken	16,50
Parmaschinken	17,50
Medaillons vom Schweinefilet	19,90
paniertem Kalbsschnitzel	21,90
„Kalbsrahmgulasch“	15,90
In Weißwein geschmortes Kalbfleisch mit Spargel, Champignons und gebratenen Serviettenknödeln	
„Gebratener Spargel“	24,90
Gegrilltes Rinderfilet auf gebratenen grünen und weißen Spargel mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Bernaise	

„Spargel mit Lachsmantel“ 18,90  
Spargel im hausgebeiztem Lachsmantel mit Orangenhollandaise überbacken ,  
und Dillkartoffeln

### Dessert der Saison

„Erdbeer- Rahbarberkompott“ 7,50  
Salat von frischen Erdbeeren und mariniertem Rahbarber an Mango- Vanille  
Panna Cotta

#### Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup

0,1 l 4,50 €

#### Allendorf „Frühling“ 2017

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

0,2 l 4,90€

### Warme Getränke

Holunderblütenpunsch, alkoholfrei 3,50€

### Alkoholfreie Getränke der Saison

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 Giraffeteam wünscht Ihnen eine schöne Zeit in der „Giraffe“