

Täglich von 8 bis 2 Uhr nachts
Küche von 8 bis 1 Uhr nachts

Sommergarten · Kinderspielplatz

Tischreservierungen

Tel. 34 35 16 90 · Fax 34 35 16 91

Web: www.giraffe-berlin.de

10557 Berlin Klopstockstr. 2
Am S-Bhf. Tiergarten

The logo features a stylized giraffe with a black and white checkered pattern on its body and neck, standing on its hind legs. It is positioned to the right of the word 'GIRAFFE' in the main logo.
GIRAFFE CAFE
RESTAURANTKNEIPE

BIERE

0,3 l	Berliner Pilsner	2,20
0,4 l	Berliner Pilsner	2,70
0,2 l	Jubiläums Pilsener	1,80
0,3 l	Jubiläums Pilsener	2,50
0,4 l	Jubiläums Pilsener	3,20
0,2 l	König-Pilsener	1,90
0,3 l	König-Pilsener	2,70
0,4 l	König-Pilsener	3,50
0,3 l	Märkischer Landmann	2,90
0,3 l	Duckstein	2,90
0,2 l	Guinness	2,40
0,4 l	Guinness	4,20
0,5 l	Paulaner Kristallweizen	3,60
0,3 l	Paulaner Hefeweizen v. Fass	2,70
0,5 l	Paulaner Hefeweizen v. Fass	3,90
0,5 l	Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	3,60
0,5 l	Paulaner Hefedunkel	3,60
0,2 l	Kölsch	2,00
0,4 l	Kölsch	3,50
0,33 l	Berliner Weisse m. Schuss Himbeer od. Waldmeister ^{1/4/5}	2,80
0,33 l	König-Pilsener alkoholfrei	2,70
0,33 l	Clausthaler extraherb, alkoholfrei	2,70

BIERMISCHGETRÄNKE

0,3 l	Alsterwasser Bier, Mirinda ^{1/1/2/5}	2,20
0,4 l	Alsterwasser Bier, Mirinda ^{1/1/2/5}	2,70
0,3 l	Radler Bier, 7up ^{1/1/2}	2,20
0,4 l	Radler Bier, 7up ^{1/1/2}	2,70
0,3 l	Diesel Bier, Cola ^{1/5/8}	2,20
0,4 l	Diesel Bier, Cola ^{1/5/8}	2,70
0,3 l	Gespritztes Bier, Fassbrause	2,20
0,4 l	Gespritztes Bier, Fassbrause	2,70

APÉRITIFS

ohne Mengenangabe = 5 cl

Martini bianco oder rosso	2,50
Sandeman Sherry Fino oder Medium Dry	2,80
Sandeman Portwein rot	3,50

SCHNÄPSE, KLARE EDEL SCHNÄPSE UND "MAGENFREUNDLICHE"

ohne Mengenangabe = 2 cl

Doppelkorn	2,00
Fürst Bismarck	2,00
Wodka Gorbatschow	2,20
Russischer Wodka	2,50
Polnischer Wodka	2,50
Malteser Aquavit	2,30
Aalborg Jubiläums Akvavit	2,50
Linie Aquavit	3,00
Haselnuss-Allendorf	2,80
Marille-Allendorf	2,80
Birnenbrand-Allendorf	2,80
Waldhimbeergeist-Allendorf	2,80
Kirschgeist	2,80
Slivovitz	2,80
Grappa „Spezial“	3,20
Grappa „Hausmarke“	2,80
Bärenjäger	2,00
Jägermeister	2,20
Mampe halb & halb	2,00
Averna	2,50
Ramazzotti ^{1/5}	2,50
Fernet Branca ^{1/5}	2,00
Branca Menta ^{1/5}	2,00
Cynar ^{1/5}	2,50

COGNACS

ohne Mengenangabe = 2 cl

Hennessy very special ^{1/5}	3,70
Remy Martin ^{1/5}	3,20

WEINBRÄNDE

ohne Mengenangabe = 2 cl

Asbach Uralt	2,80
Allendorf Weinbrand X.O.	3,80

LIKÖRE UND SPEZIALITÄTEN

ohne Mengenangabe = 2 cl

Gin	2,20
Peter Heering Kirschlikör	2,10
Eierlikör	1,80
Amaretto ^{/5}	2,50
Tia Maria	2,10
Grand Marnier ^{/5}	2,50
Cointreau	2,00
Sambuca	2,50
Ouzo	2,20
43er ^{/5}	2,10
Southern Comfort ^{/5}	2,30
Drambuie	2,50
Batida de Coco	2,00
Bailey's ^{/5}	2,50
Escorial Grün ^{/5}	2,00
Campari ^{/5}	2,00
Tequila	2,30
Tequila braun ^{/5}	2,50
Pott Rum 54%	2,00
Bacardi	2,10
Lemon Hart 73% ^{/5}	3,00
Havana Club	2,50
Calvados	2,50
„103er“ ^{/5}	2,10
Veterano Osborne ^{/5}	2,50
Metaxa 5 Sterne ^{/5}	2,10
Vecchia Romagna	2,10

WHISKY

ohne Mengenangabe = 2 cl

Johnnie Walker ^{/5}	2,50
Ballantine's ^{/5}	2,50
Chivas Regal ^{/5}	3,80
Jim Beam ^{/5}	2,50
Tullamore Dew ^{/5}	2,50
Talisker single malt ^{/5}	4,20
Glenfiddich ^{/5}	3,50
Jack Daniels ^{/5}	2,50

LONG-DRINKS

ohne Mengenangabe = 4 cl

Jim Beam Cola ^{/5/8}	4,80
Johnnie Walker Cola ^{/5/8}	4,80
Bacardi Cola ^{/5/8}	4,80
Jack Daniels Cola ^{/5/8}	4,80
Gin Tonic	
Gordon's Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water ^{/9}	5,00
Wodka Bitter Lemon	
Wodka, 1 Flasche Schweppes Bitter Lemon ⁹	5,00
Wodka Orange	4,80
Campari Soda	
Campari ⁵ 1 Fl. Schweppes Soda Water ^{/9}	5,00
Campari ^{/5} Orange	4,80
Campari ^{/5} (2 cl) Sekt	4,80
Pernod ^{/5} (2 cl) Eiswasser	3,50
Batida Kirsch	4,80
Tequila Sunrise	
Tequila, Orangensaft, Grenadine ^{/5}	5,00
1 Glas Sekt Orange	0,1 l 4,00

COCKTAILS

Caipirinha 6 cl Pitu, Limonen, Eis, Rohrzucker	6,90
Cuba Libre 4cl Havanna Club, Limetten, Eis, Cola ⁸	6,90

WEINGUT FRITZ ALLENDORF

Die Geschichte der Familie Allendorf beginnt bereits im Jahre 1292, in der sie erstmalig urkundlich erwähnt wird.

1955 gründet Fritz Allendorf in Oestrich-Winkl zunächst ein 1,5 ha großes Weingut zu gewerblichen Zwecken, das bis zum Jahre 2010 auf eine Rebfläche von 63 ha anwächst.

Alle Weinberge befinden sich in den Spitzenlagen des Rheingaus. Sie sind durch den Verlauf des Rheins südlich ausgerichtet und durch den Taunus im Rücken geschützt. Dies bedingt, dass sie vor allem für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder prädestiniert sind.

Der Tradition verpflichtet, hat das Weingut besonders hohe Ansprüche an die Qualität der Weine. Die Grundlage dafür beginnt bereits draußen in den Weinbergen. Eine sorgsame Pflege des Bodens und der Reben lassen gesunde Trauben wachsen. Durch die anschließende behutsame Verarbeitung und gekühlte Vergärung der Moste entstehen Weine mit viel Frucht und großer Eleganz. Abschließend werden sie in eigens angefertigte Fritz Allendorf Flaschen abgefüllt.

Unsere Weine verlassen unser Haus in einer Qualität, die auch höchsten Ansprüchen genügt. Dies belegen die Erwähnungen in den verschiedenen Fachveröffentlichungen. So wurde das Weingut Fritz Allendorf zum wiederholten Male von der Zeitschrift "Der Feinschmecker" als eines der besten Weingüter Deutschlands empfohlen und in "Alles über Wein" wurde es u. a. zu den 1000 besten Weingütern der Welt gezählt.

Nun viel Freude beim Genießen,
Stefan Rittger, Weingut Allendorf

SEKT & CHAMPAGNER

	Glas (0,1 l)	Piccolo (0,2 l)	Flasche (0,75 l)
Allendorf Riesling trocken „Edition J. Jung und Söhne“	3,80	8,00	28,00
Prosecco	4,20		31,00
Fürst von Metternich		12,00	33,00
Champagner		29,00	80,00

WEINE

WEISSWEINE	0,1l	0,2 l	0,5l	0,75l	1,0l
Allendorf Riesling fruchtig QbA, lieblich	2,60	4,20	10,50		21,00
Allendorf Riesling trocken QbA, trocken	2,60	4,20	10,50		21,00
Allendorf Riesling feinherb QbA, halbtrocken	2,60	4,20	10,50		21,00
Rheingauer Schoppen Riesling u. Müller Thurgau, QbA, trocken, erdig	2,30	3,90	9,70		19,50
Chardonnay Frankreich, leicht, trocken	2,50	4,60	11,50	17,20	

ROSÉWEINE

	0,1l	0,2 l	0,5l	0,75l	1,0l
Allendorf Rosé trocken Spätburgunder, QbA	2,70	4,60	11,50		22,50
Dem Fritz sein Schoppe Rotling, halbtrocken - QbA, der Kult-Rosé	2,70	4,60	11,50		22,50

ROTWEINE

Französischer Landwein Vin du table, trocken	2,20	3,80	9,50		19,00
Allendorf Illusion Rot VDP Spätburgunder/St. Laurent Cuvee, lieblich	3,30	5,90	14,70	22,00	
Montepulciano Italien, DOC, leicht, trocken	2,50	4,40	11,00	16,50	
Cal y Canto VdT, Merlot, Syrah Spanien, trocken, schwer	2,50	4,50	11,20	17,20	
Rioja Soto de Torres Crianza Spanien, trocken, vollmundig, kräftig	4,00	6,90	17,20	25,80	
Chianti Italien, DOCG, trocken, ausgewogen u. harmonisch	3,40	5,90	14,70	22,00	
Dornfelder trocken QbA, gehaltvoll, fruchtig	2,70	4,90	12,20	18,00	

WEINHALTIGE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Schorle lieblich oder herb 2,20 3,60

Bowle ^{/5} nur im Sommer	0,3 l	4,90
Prosecco Aperol Spritz 4 cl Aperol	0,2 l	6,90
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

alkoholhaltig*

7up ^{/2} Mirinda ^{/2/5} Pepsi Cola ^{/5/8}	0,2 l	1,90
7up ^{/2} Mirinda ^{/2/5} Pepsi Cola ^{/5/8}	0,4 l	3,20
Pepsi Cola light ^{/2/3/4/5/8}	0,2 l	1,90
Pepsi Cola light ^{/2/3/4/5/8}	0,4 l	3,20
Bitter Lemon ^{/9}	0,2 l	2,40
Tonic Water ^{/9}	0,2 l	2,40
Ginger Ale ^{/5}	0,2 l	2,40
Soda Water	0,2 l	2,40
Orangina	0,25 l	2,50
Orangina rouge ^{/5/8}	0,25 l	2,50
Selters Culinaria natürliches Mineralwasser	0,25 l	2,20
Selters Culinaria natürliches Mineralwasser	0,5 l	4,00
Taunusquelle medium	0,25 l	2,40
Taunusquelle medium	0,75 l	5,90
Taunusquelle Naturelle	0,25 l	2,40
Taunusquelle Naturelle	0,75 l	5,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,1 l	2,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90
Dietz Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfelsaft (naturtrüb), Kirsch-, Mango-, Bananen-, Rhabarber-Trauben-, Maracuja-, Johannisbeernektar, Williamsbirnen-Fruchtsaftgetränk (Bauer)	0,2 l	2,10
Dietz Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfelsaft (naturtrüb), Kirsch-, Mango-, Bananen-, Rhabarber-Trauben-, Maracuja-, Johannisbeernektar, Williamsbirnen-Fruchtsaftgetränk (Bauer)	0,4 l	3,80
Roter Traubensaft direkt von unserem Winzer	0,2 l	2,90
Bio-Holunderblütenschorle	0,2 l	2,00
Bio-Holunderblütenschorle	0,4 l	3,30
Saftschorlen	0,2 l	1,90
Saftschorlen	0,4 l	3,00
Bitter Lemon Schorle ^{/9}	0,4 l	3,20
Eistee ^{/1}	0,3 l	2,50
Fassbrause	0,2 l	1,50
Fassbrause	0,4 l	2,50
Bionade	0,33 l	3,00
Malztrunk	0,33 l	2,50

TEESPEZIALITÄTEN

SCHWARZER TEE

großes Glas

- Darjeeling (Bio)** Schwarztee aus den Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig. 2,60
- Friesland-Mischung** Fein abgestimmter Assam- und Cylon-Tee. Kräftig und würzig. 2,60
- Earl Grey** Der Klassiker unter den aromatisierten Tees mit dem frischen Aroma der Bergamotte. 2,60
- Masala Chai (Bio)** Schwarztee nach indischer Art mit Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer gewürzt. Traditionell mit heißer Milch und Honig verfeinert. 2,90

GRÜNER TEE

- Royal Gunpowder** Gunpowder ist der erste in Europa namentlich bekannte Grüntee aus China mit einem herb-kräftigen Aroma 2,60
- Ginseng Ingwer (Bio)** Eine fein ausbalancierte Grünteemischung mit Ingwerstücken, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel. Ein edler Tee mit würzig-anregender Note. 2,60
- Japan Sencha (Bio)** Sencha ist die am häufigsten getrunkene Grünteesorte Japans. Sein feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet. 2,60

KRÄUTER - UND WELLNESSTEES

- Kamille (Bio)** Tee aus reinen Kamilleblüten, mild bekömmlich und beruhigend. 2,60
- Pfefferminze (Bio)** Reines Pfefferminzkraut, wohltuend, erfrischend und mit kühlender Wirkung. 2,60
- Alpenkräuter (Bio)** Ausgewählte Alpenkräuter sorgen für das feine Bouquet und das erfrischende Aroma mit minziger Note. 2,60
- Garten der Provence (Bio)** Mediterraner Tee aus Lavendelblüten, Minze und Verbenenkraut. 2,60
- Waldbeere** Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeeren-Aroma. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. 2,60
- Tulsi Relax (Bio)** Tulsi die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Rooibos, Orange und Ingwerstückchen sowie exotische Gewürze ergeben einen fruchtig-würzigen Geschmack 2,60
- Rooibos Vanille (Bio)** Wunderbar duftender Rooibos Tee mit natürlichem Vanille-Aroma 2,60

WARME GETRÄNKE

Café Crème		2,00
Café Crème entkoffeiniert		2,00
Milchkaffee mit Espresso		2,90
Milchkaffee mit Espresso und Karamelsirup		3,30
Milchkaffee mit Getreidekaffee		3,00
Milchkaffee entkoffeiniert		3,00
Cappuccino verlängerter Espresso mit Milch		2,50
Espresso		1,80
Doppelter Espresso		3,00
Latte Macchiato -klein- heiße Milch, Espresso, Milchschaum		2,20
Latte Macchiato -grande- heiße Milch, doppelter Espresso, Milchschaum		3,40
Tasse Kaffee Filterkaffee (bis 17 Uhr)		1,80
Kännchen Kaffee Filterkaffee (bis 17 Uhr)		3,80
Espresso Spezial mit 2 cl Amaretto		3,90
Pharisäer ^{/8} Kaffee, 2 cl brauner Rum, Sahnehaube		4,00
Café Advokat Kaffee, 4 cl Eierlikör, Sahnehaube		4,00
Irish Coffee Kaffee, 4 cl Tullamore Dew, Sahnehaube		4,50
Große Tasse Schokolade mit Sahne		3,00
Große Tasse weiße Schokolade		3,20
Russische Schokolade 2 cl brauner Rum, Sahnehaube		4,20
Glas hausgemachter Glühwein (nur im Winter)		4,00
Glas Grog von Rum 4 cl Pott Rum 54%		3,80
Glas Tee mit Rum 4 cl Pott Rum 54%		4,50
Glas heiße Zitrone mit Honig	großes Glas	2,50
Glas heiße Milch mit Honig	großes Glas	2,40
Bio- Holunderblütenpunsch Holunderblütensirup mit heißem Wasser	großes Glas	3,50

Die Geschenkidee
für Geburtstage
und andere
feierliche Anlässe...



*... oder einfach
mal als „Dankeschön“*

*Fragen Sie Ihre Bedienung nach
dem Giraffe-Geschenk-Gutschein!*

Catering

*Sie planen eine kleine Familienfeier
oder eine Firmenveranstaltung?*

*Wir bieten Ihnen kreative und
flexible Cateringlösungen an.*

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage
catering@giraffe-berlin.de*



Küche von 8 bis 1 Uhr nachts

Unsere aktuellen
Extra-Karten auch unter
www.giraffe-berlin.de

Für unsere kleinen Gäste
(Kinder bis 14 Jahren)
liegt eine Kinderkarte vor.



Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe enthalten kenntlichmachungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene. Wenn Sie sich darüber informieren möchten oder an Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine detaillierte Auflistung bereit.

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

von 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

GROSSES GIRAFFE FRÜHSTÜCK

Edamer, Emmentaler, italienische Salami, feine Leberwurst, italienischer Rohschinken, Kräuterquark, Honig, Butter und ein gemischter Brotkorb / 1 / 3 / 10 5,90

TIERGARTEN FRÜHSTÜCK

Ein luftiges Buttercroissant belegt mit italienischem Rohschinken und Edamer, ein gekochtes Bio-Ei, sowie Knuspermüsli mit frischem Obst und Milch / 1 / 10 / 11 6,80

KLEINER VEGETARIER

Griechischer Sahnejoghurt mit buntem Obst und Honig, dazu ein mit Tomatenscheiben und Käse gratiniertes Croissant / 10 6,50

BERLINER TELLER

Harzer Käse mit Musik, frischer Hackepeter mit Zwiebeln, Bulette, feine Leberwurst, Leberkäse fein geschnitten, Senfgurken, Butter und würziges Griebenschmalz, dazu ein gemischter Brotkorb / 1 / 3 / 14 / 16 8,90

HANSA FRÜHSTÜCK

Italienische Salami, frischer Hackepeter mit Zwiebeln, Edamerkäse, Camembert, Honig, Butter sowie ein gemischter Brotkorb / 1 / 3 / 14 8,40

FRÜHSTÜCK NEUE MITTE

Scheiben von hausgebeiztem Lachs mit Sahne-Meerrettich, italienische Salami, Rucola-Mozzarella-Röllchen, hausgemachter Kräuterquark, Shrimps-Cocktail, Butter sowie ein gemischter Brotkorb mit Honig / 1 / 3 / 10 9,90

ALPENLÄNDER

Italienischer Rohschinken, Emmentaler, Tête de moine, italienische Salami, Landjäger, Sahnemeerrettich, Butter, dazu ein gemischter Brotkorb und ein ofenfrisches Laugenbrötchen / 1 / 3 / 14 9,90

KÄSEPLATTE TIERGARTEN

Französischer Ziegenkäse, Schafskäse, Mönchskopfkäseröschen, Kräuterquark, Gorgonzolakäse, Edamer, Emmentaler, dekoriert an frischem Obst der Saison, dazu Butter und ein gemischter Brotkorb / 10 9,90

KOPENHAGEN

Gebuttertes Vollkornbrot, belegt mit Tomatenscheiben und zwei Bio-Spiegeleiern, dazu eine Salatblume / 11

6,50

BIG BEN BREAKFAST

Geröstete Weißbrotscheiben mit Butter, serviert mit pochierten Eiern, Tomaten-Knoblauchwürfeln, gekochtem Schinken und warmer Cheddarcrème / 1 / 3 / 10 / 11 / 18

8,20

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK

Ein Hamburger Brötchen belegt mit saftigem Rinderhacksteak, kross gebratenem Bacon, pikanter Barbecuesauce und knackigem Blattsalat, dazu Pommes Frites / 1 / 3

9,20

SWEET BREAKFAST

Eine gebackene Banane, ein mit heißen Himbeeren und Vanilleeis gefüllter Crêpe, Sahnequark mit frischem Obst, Butter, Nutella, Honig und ein gemischter Brotkorb / 10 / 11 / 12 / 13

9,60

CALIFORNIA BREAKFAST

Sandwich gefüllt mit Schinken und Käse, Chicken Nuggets mit Curry-Dip, Bio-Kräuterrührei, gebackene Zwiebelringe / 1 / 5 / 10 / 11 / 17 / 18

8,90

SEA SIDE - TELLER

Hausgebeizter Lachs, gegrillte Garnelen, gebackene Calamares an Cocktailsauce, Bandnudeln in Pesto geschwenkt, belegt mit einer gebratenen Lachstranche, Butter und ein Brotkorb / 1 / 5 / 16

13,90

WELTENBUMMLER BRUNCH

Tramezzini mit italienischem Rohschinken, Rucola und Parmesan, ein Satespieß mit Erdnusscreme, Nachos mit Guacamole, Hähnchenbrust in Mandel-Cornflakeshülle mit Curry-Dip, Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum / 1 / 3 / 10 / 11

13,90

GIRAFFE-SCHMAUS

Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Cornflakeshülle und Curry-Dip, frische Rucola-Mozzarella-Röllchen, Schweinemedaille mit Cocktailsauce überzogen, Shrimps-Cocktail, Kräuterrührei, hausgebeizter Lachs, frisches Obst, Butter sowie ein gemischter Brotkorb / 1 / 10 / 11

14,90

FRÜHSTÜCK VARIABLE

- Ihr persönlicher Geschmack entscheidet,
kreieren Sie Ihr Frühstück selbst -

Helles Brötchen, Graubrot, Vollkornbrot, Toast	je	0,30
Mehrkornbrötchen, Laugenbrötchen	je	0,50
Croissant		1,40
Butter, Marmelade, Honig, Nutella	je	0,70
Gekochtes Bio-Ei / ¹¹		1,00
Bio-Spiegelei / ¹¹		1,40
Portion Bio-Kräuterrührei von zwei Eiern / ¹¹		3,50

Portion:	- Bacon / ^{1/3}	1,40
	- italienische Salami / ³	1,50
	- italienischer Rohschinken / ¹	2,40
	- gekochter Schinken / ^{1/3/8}	1,40
	- Leberkäse fein geschnitten / ^{1/3/16}	1,40
	- feine Leberwurst	1,40
	- frischer Hackepeter	3,20
	- hausgebeizter Lachs	3,40
	- Edamer	1,30
	- Camembert	1,50
	- Gorgonzola	2,00
	- Harzer Käse	1,30
	- Ziegenkäse	2,40
	- Mönchskopfkäse - Tête de moine	3,00
	- Schafskäse	2,60
	- Emmentaler	1,70
	- Rucola-Mozzarella-Röllchen (2 Stück) / ¹⁰	2,20
	- Kräuterquark / ¹⁰	1,20

Shrimps-Cocktail mit Butter und Toast / ¹	6,90
Hähnchenbrustfilet in Mandel-Cornflakeshülle mit Curry-Dip / ^{1/11}	3,20
Satespieß mit Erdnusssauce	3,20
Frisches Obst	3,00
Gebackene Mozzarellasticks (2 Stück) / ¹⁰	1,80
Chili-Poppers (2 Stück)	2,20
Gebackene Zwiebelringe (4 Stück) / ⁵	1,50
Dip nach Wahl	1,20

CREMIGES MIT VIEL FRISCHEM OBST

SAHNEQUARK mit frischem Obst und Honig / ¹⁰	4,70
MAGERJOGHURT mit frischem Obst und Honig / ¹⁰	4,50
GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT mit frischem Obst und Honig / ¹⁰	4,70
MÜSLI mit frischem Obst und Milch / ¹⁰	4,70

EIERSPEISEN (bis 17:00 Uhr)
mit Butter und Toast

RÜHR- ODER SPIEGELEIER - von drei Eiern / ¹¹	
- Natur	4,60
- mit frischen Kräutern	4,90
- mit gebratenem Speck, Champignons, Tomaten und Zwiebeln / ^{1/3}	5,90
- mit gekochtem Schinken, Champignons, Tomaten und Zwiebeln / ^{1/3/18}	5,90

SPIEGELEI SUNNY SIDE OVER /¹¹
drei doppelt gebratene Spiegeleier 4,60

OMELETT NATUR /¹¹ 4,60

MOZZARELLA-OMELETT
mit Basilikumpesto, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken /^{10/11} 7,90

SPINAT-OMELETT
mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten /¹¹ 8,90

Wir verwenden bei all unseren Speisen nur Bio-Eier!

FINGERFOOD

BRUSCHETTA /L

Geröstete Weißbrotscheiben aus dem Ofen mit Tomate, Knoblauch und frischen Kräutern

4,20

EIN PAAR LANDJÄGER

mit Sahnemeerrettich, Graubrot und Butter / 1 / 3 / 10

5,90

KLEINE KÄSEPLATTE

Emmentaler, Schafskäse, Rucola-Mozzarella-Röllchen, Kräuterquark, dazu Butter sowie Grau- und Vollkornbrot / 10

7,50

AMERIKANISCHER SNACK /L

Vier in Chili marinierte Hähnchenflügel, knusprig gebacken, mit Barbecuesauce serviert

5,20

SINGAPORE DIP /L

Acht kleine, vegetarische Frühlingsrollen mit lieblich-scharfer Sojasauce / 1 / 5 / 6 / 16

5,20

CHICKEN SNACK

Drei in Mandel-Cornflakeshülle gebackene Hähnchenbrustfilets, serviert mit Curry-Dip / 1 7,20

NACHOS

Hausgemachte mexikanische Chips mit Cheddar-Mozzarellakäse und Jalapenos überbacken, dazu Guacamole, Crème fraîche und Barbecue-Dip / 3 / 10

5,90

FINGERFOOD TELLER

Zwei in Honig-Chili-Sauce gebackene Hähnchenflügel, hausgemachte Nachos mit Cheddar-Mozzarellakäse überbacken, Chili-Poppers mit Cheddar und Mozzarella gefüllt, panierte Zwiebelringe, Mozzarellasticks, Mini-Gemüse-Frühlingsrollen, dazu Guacamole, Crème fraîche und Barbecue-Dip / 1 / 3 / 5 / 6 / 10 / 16

12,90

SUPPEN

TOMATENSUPPE

mit Basilikumpesto, Knoblauch-Croutons und Sahnehaube / 10

4,80

TOM GI RAF /L

Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Zitronengras

5,40

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT /L /G

Frische Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurkenscheiben, Peperoni und schwarzen Oliven / 1 / 14

4,90

GROSSER GEMISCHTER SALAT /L /G

Frische Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurkenscheiben, Peperoni und schwarzen Oliven / 1 / 14

7,80

ZUM KLEINEN ODER GROSSEN GEMISCHTEN SALAT:

Schafskäse	2,60
Tunfisch mit Zwiebeln	2,60
Gebratenes Lammfilet	6,40
Gebratenes Schweinefilet	4,40
Gebratene Hähnchenbrust	4,20
Gemischte gebratene Filetspitzen	5,50

RUCOLASALAT /L

Feiner Rucolasalat mit gerösteten Croûtons, Pinienkernen, Scheiben von frischen Champignons, Tomaten, gehobeltem Parmesan an Balsamico-Vinaigrette

9,90

SALAT GIRAFFE /L

Feiner Rucolasalat mit Scheiben von frischen Champignons, Pinienkernen, gerösteten Croûtons, Tomaten und gegrilltem Hähnchenbrustfilet, bedeckt mit frisch gehobeltem Parmesan, an Balsamico-Vinaigrette

12,90

MOZZARELLA CAPRESE /G

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum / 10

4,90

Zu allen Salaten stehen Ihnen folgende Dressings zur Wahl:

Joghurt-Kräuter-Dressing, Curry-Ingwer-Dressing, Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette, Joghurt-Knoblauch Dressing

PASTA-KREATIONEN

PENNE ARRABBIATA 🍄🍴

Italienische Hohnudeln in Tomatensoße mit schwarzen Oliven, Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Chili, bedeckt mit frischem Parmesan, dazu ein kleiner gemischter Salat

9,60

RUCOLA PENNE 🍄

Penne an Ziegenkäsecreme mit frischem Rucola, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, bedeckt mit gehobeltem Parmesan /¹⁰

9,90

PENNE BOLOGNESE

Penne mit Sauce Bolognese und Parmesankäse

9,20

PENNE SCAMPI 🍴

Penne mit gebratenen Scampi, in leichter Tomaten-Weißwein-Soße mit Knoblauch, Chili-Tomatenwürfeln und frischem Basilikum

12,90

BANDNUDELN-LACHS

Bandnudeln geschwenkt in einer Weißwein-Dillsahnesoße, mit Streifen vom hausgebeizten Lachs, Tomaten und Frühlingslauch /¹⁰

12,60

OFENKARTOFFEL-VARIATIONEN

KRÄUTER-KARTOFFEL 🍄 /G

Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu eine Salatauswahl /¹⁰

6,90

SCHLEMMER-KARTOFFEL /G

Ofenkartoffel gefüllt mit frischem Kräuterquark an Scheiben von hausgebeiztem Lachs, dazu eine Salatauswahl /¹⁰

8,90

HÄHNCHEN-KARTOFFEL

Ofenkartoffel gefüllt mit einem Ragout aus Hähnchenfleisch, Champignons und Lauchgemüse an Weißweinrahm /¹⁰

9,40

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL BERLINER CURRYWURST

ohne Darm mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce 7,50

GEBACKENER CAMEMBERT 🌸

In Bierteig gebackener Camembert mit frittierter Petersilie,
Preiselbeeren und Champignon-Tomatensalat an Dijonsenf-Vinaigrette / 3 8,80

KÄSESPÄTZLE 🌸

Butterspätzle in Käse-Sahnesauce, mit gebackenen Zwiebelringen, dazu eine
saure Beilage und ein kleiner gemischter Salat / 1 / 3 / 10 / 14 9,20

ALTDORFER SPÄTZLE 🌸

Spätzle mit frischem Gemüse in Kräuterrahm / 10 9,20

PROVENCALISCHE GEMÜSETARTE 🌸

Blätterteigtarte mit provencalischem Gemüse gratiniert mit Käse,
dazu Kräuterquark und ein kleiner gemischter Salat / 10 9,90

FRÜHLINGSROLLE 🌸 /L

Hausgemachte, große Frühlingsrolle mit frischen, in Soja gegarten Gemüse-
stiften, serviert an Basmatireis und leicht scharfer Koriander-Soja-Sauce / 16 10,90

HACKEPETER

Frisches Mett, garniert mit Sardellen, Kapern, geschrotetem Pfeffer, Zwiebeln
und einem Eigelb, dazu ein gemischter Brotkorb und Butter / 1 / 3 / 10 / 14 9,90

SCHWEIZER WURSTSALAT /G

aus Leberkäsestreifen, Zwiebeln, saurer Gurke
und Emmentaler, dazu Bratkartoffeln / 1 / 3 / 14 / 16 8,90

BAUERNOMELETT /L/G

Eier gebacken mit Bratkartoffeln, Speck, Tomaten, Champignons und Zwiebeln,
dazu eine saure Beilage / 1 / 3 / 10 / 11 / 14 8,60

BAYRISCHER LEBERKÄS /G

Gegrillter bayerischer Leberkäs auf Bratkartoffeln, mit
Spiegelei, saurer Beilage und süßem Senf / 1 / 3 / 10 / 11 / 14 / 16 9,50

SPÄTZLE FILET

Gebratene Filetstreifen von Rind und Schwein, mit Champignon-Lauchgemüse
in Cognac-Pfefferrahm auf Butterspätzle / 10 12,90

FILETPFANNE GIRAFFE

Drei gegrillte Filets von Rind, Lamm und Schwein, auf Bratkartoffeln und Rahmgemüse, dazu ein Spiegelei ^{/1/3/11}

16,90

OCHSENFETZEN

Zarte Scheiben vom Rinderfilet in Kräuterbutter gegrillt, dazu warmes Knoblauchbaguette und ein kleiner gemischter Salat

17,90

LAMMFILET

Rosa gegrilltes Lammfilet mit Rosmarinjus, serviert mit Gratinkartoffeln und frischen Zuckerschoten ^{/10}

18,90

HÜHNERCURRYGESCHNETZELTES ^{/L/G}

Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit Curry, frischer Ananas und Banane, dazu Reis und ein kleiner Salat

9,90

INDISCHE CURRYREIS-PFANNE ^{/L/G}

Reis mit Hähnchenbruststreifen, Tomatensauce, frischem Gemüse und indischem Curry

9,90

GREEN CURRY ^{/L/G}

Thailändisches grünes Gewürz-Curry mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse mit Kokosmilch, dazu Basmatireis

9,90

PANÄNG CURRY ^{/L}

In scharfem rotem, thailändischem Curry und Kokosmilch gebratenes Hähnchenbrustfilet, mit frischem geschmortem Gemüse und Erdnüssen, dazu Basmatireis

9,90

SATE ^{/L}

Marinierte gegrillte Hähnchenbrustspieße, auf leicht scharfer Erdnusscreme, dazu Basmatireis und ein kleiner gemischter Salat

11,90

SPARE RIBS ^{/L}

in hausgemachter Honig-Barbecue-Sauce, serviert mit Coleslaw-Salat, Kartoffel-Wedges und Barbecue-Dip ^{/1/11}

11,90

GORGONZOLA HÄHNCHEN

Zartes Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Gorgonzola, auf mediterranem Gemüse in Tomatensoße mit schwarzen Oliven und hausgemachten Gnocchi ^{/10}

12,90

TELLER DER MITTE

In Mandel-Cornflakeshülle gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Curry-Dip, mit Schafskäse und Hollandaise gratinierte Broccoliröschen, garniert mit frischem Obst ^{/1/10/11}

11,90

LACHS LIMONE /G

Mit Mango und Basilikum gefülltes Lachsfilet im Limettensud gegart, an Orangen-Buttersoße, Basmatireis und frittiertem Rucola

16,90

EXTRA BEILAGEN (zu den Hauptspeisen) Portion

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Wedges, Ofenkartoffel, Kartoffelgratin, Basmatireis, Beilagensalat

je 2,20

SÜSSES FÜR DEN GAUMEN kalt und warm

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce und Sahne / 5 / 10

5,90

EIERPFANNKUCHEN

mit Dessertkirschen gefüllt, dazu Vanilleeis / 10 / 11 / 12 / 13

6,20

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce / 5 / 10

5,40

MÖVENPICKEIS

verschiedene Sorten in der Eisvitrine, je Kugel / 10 / 12 / 13

1,60

MILCHSHAKES

Banane, Schokolade, Vanille, je / 10 / 11 / 12 / 13

4,20

MANGO LASSI

indischer Joghurtshake mit Mangomark

4,60

EISKAFFEE (nur im Sommer)

2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne / 10 / 11 / 12 / 13

4,60

EISSCHOKOLADE

2 Kugeln Vanilleeis mit Kakao und Sahne / 10 / 11 / 12 / 13

4,60

Kuchen und Torten frisch in unserer Kuchenvitrine

Legende:  = vegetarisch  = scharf L= Laktosefrei G= Glutenfrei

Alle Preise in €, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung - Zusatzstoffe: ^{/1} mit Antioxidationsmittel,
^{/2} konserviert, ^{/3} mit Süßungsmittel(n), ^{/4} enthält eine Phenylalaninquelle, ^{/5} mit Farbstoff,
^{/6} mit künstlichen Aromastoffen, ^{/7} geschwefelt, ^{/8} koffeinhaltig, ^{/9} chininhaltig
^{/10} mit Mischeiweiß, ^{/11} mit Eiklar, ^{/12} Eiscreme, ^{/13} Eis mit Pflanzenfett, ^{/14} geschwärzt,
^{/15} mit Phosphat, ^{/16} mit Geschmacksverstärker, ^{/17} hergestellt aus fein verkleinertem Fleisch,
^{/18} Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Stand: 05.06.2019