

Winterkarte

Suppen der Saison

	Euro
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbisöl	5,90

Wir haben uns entschieden, auch in diesem Jahr, 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.

Winterlicher Eintopf mit Gänsefleisch, Perlgraupen und Gemüse	6,90
---	------



Hauptspeisen

„Gefüllte Maultaschen“	14,90
Mit Steinpilzen gefüllte Maultaschen in Trüffelbutter geschwenkt an Tomaten-Rucolagemüse und Parmesan	

„Grünkohlteller“	13,90
Grünkohl mit Kasseler, Knacker und Salzkartoffeln	

„Wildgeflügelragout“	16,90
Ragout von der Gans mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödel	

„Kalbsleber“	16,90
Gebratene Kalbsleber mit Calvadossauce, Apfelspalten, Zwiebelringen und Kartoffelpüree	

Kasslerbraten in Honig- Senfmarinade, Ananas- Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	15,90
--	-------

„Garnelencurry“ 16,90
Gebratene Garnelen im Gelben Curry mit Knoblauch, Gemüse
und Kokosmilch dazu Basmatireis (scharf)

Dessert der Saison

„Marzipan- Creme Brulée “ 6,90
Gebrannte Creme mit Marzipan und heißen Kirschen

Wein der Saison

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

Warme Getränke der Saison

Holunderblütenpunsch, alkoholfrei 3,50€
„Schneewittchen,“ heiße Milch mit Eierlikör 4,20€
Alkoholfreie Getränke der Saison
Frischer Ingwertee mit Honig 3,50€
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“