

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 long neck and a patterned body, standing on the right side of the text.
GIRAFFE CAFE
RESTAURANTKNEIPE

BIERE

0,3 l	Berliner Pilsner	1,80
0,4 l	Berliner Pilsner	2,20
0,2 l	Jubiläums Pilsener	1,60
0,3 l	Jubiläums Pilsener	2,30
0,4 l	Jubiläums Pilsener	2,80
0,2 l	König-Pilsener	1,70
0,3 l	König-Pilsener	2,40
0,4 l	König-Pilsener	3,00
0,3 l	Märkischer Landmann	2,40
0,3 l	Duckstein	2,40
0,2 l	Guinness	1,70
0,4 l	Guinness	3,20
0,5 l	Paulaner Kristallweizen	2,90
0,3 l	Paulaner Hefeweizen v. Fass	2,10
0,5 l	Paulaner Hefeweizen v. Fass	3,20
0,5 l	Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	2,90
0,5 l	Paulaner Hefedunkel	2,90
0,2 l	Kölsch	1,60
0,4 l	Kölsch	3,00
0,33 l	Corona mexikanisches Bier	3,70
0,33 l	Berliner Weisse m. Schuss Himbeer od. Waldmeister ^{/4/5}	2,50
0,33 l	König-Pilsener alkoholfrei	2,30
0,33 l	Clausthaler extraherb, alkoholfrei	2,30
0,33 l	Malztrunk	2,10
0,3 l	Alsterwasser Bier, Fanta ^{/1/2/5}	1,80
0,4 l	Alsterwasser Bier, Fanta ^{/1/2/5}	2,20
0,3 l	Radler Bier, Sprite ^{/1/2}	1,80
0,4 l	Radler Bier, Sprite ^{/1/2}	2,20
0,3 l	Diesel Bier, Cola ^{/5/8}	1,80
0,4 l	Diesel Bier, Cola ^{/5/8}	2,20
0,3 l	Gespritztes Bier, Fassbrause	1,80
0,4 l	Gespritztes Bier, Fassbrause	2,20

APÉRITIFS

ohne Mengenangabe = 5 cl

Martini bianco, rosso oder d'oro	2,50
Sandeman Sherry Dry Seco, Medium Dry oder Rich Golden	2,80
Sandeman Portwein rot	3,20

SCHNÄPSE, KLARE EDELSCHNÄPSE UND "MAGENFREUNDLICHE"

ohne Mengenangabe = 2 cl

Erdbeer-Limes 10% vol ^{/2/5}	1,50
Doppelkorn	1,70
Fürst Bismarck	1,70
Apfelkorn	1,70
Wodka Gorbatschow	1,80
Russischer Wodka	2,10
Polnischer Wodka	2,10
Malteser Aquavit	2,10
Aalborg Jubiläums Akvavit	2,30
Linie Aquavit	2,70
Birnengeist	2,30
Waldhimbeergeist	2,30
Kirschgeist	2,30
Slivovitz	2,30
Bärenjäger	2,00
Jägermeister	1,90
Mampe halb & halb	1,90
Averna	2,20
Ramazzotti ^{/5}	2,20
Fernet Branca ^{/5}	2,00
Branca Menta ^{/5}	2,00

COGNACS

ohne Mengenangabe = 2 cl

Martell ^{/5}	2,80
Hennessy very special ^{/5}	3,50
Remy Martin ^{/5}	3,00

WEINBRÄNDE

ohne Mengenangabe = 2 cl

Bols Weinbrand	2,10
Asbach Uralt	2,30

LIKÖRE UND SPEZIALITÄTEN

ohne Mengenangaben = 2 cl

Gordon's Gin	2,00
Peter Heering Kirschlikör	2,00
Eierlikör	1,60
Amaretto ^{/5}	2,00

Tia Maria	2,00
Grand Marnier ^{/5}	2,30
Cointreau	2,00
Sambuca	2,00
Ouzo	2,00
43er ^{/5}	2,10
Grappa „Spezial“	2,80
Grappa „Hausmarke“	2,30
Southern Comfort ^{/5}	2,30
Drambuie	2,30
Batida de Coco	2,00
Bailey's ^{/5}	2,00
Escorial Grün ^{/5}	2,00
Campari ^{/5}	1,80
Cynar ^{/5}	2,10
Tequila	2,10
Tequila braun ^{/5}	2,30
Pott Rum 54%	1,90
Bacardi	2,10
Myers's Rum ^{/5}	2,10
Lemon Hart 73% ^{/5}	2,80
Havanna Club	2,10
Calvados	2,20
„103er“ ^{/5}	2,10
Veterano Osborne ^{/5}	2,00
Metaxa 5 Sterne ^{/5}	2,10
Vecchia Romagna	2,10

WHISKY

ohne Mengenangabe = 2 cl

Johnnie Walker ^{/5}	2,30
Ballantines ^{/5}	2,30
Chivas Regal ^{/5}	3,30
Jim Beam ^{/5}	2,30
Four Roses ^{/5}	2,30
Tullamore Dew ^{/5}	2,30
Talisker single malt ^{/5}	3,80
Glenfiddich ^{/5}	3,20
Jack Daniels ^{/5}	2,30

LONG-DRINKS

ohne Mengenangabe = 4 cl

Jim Beam Cola ^{/5/8}	4,50
Johnnie Walker Cola ^{/5/8}	4,50
Bacardi Cola ^{/5/8}	4,50
Jack Daniels Cola ^{/5/8}	4,50
Gin Tonic	
Gordon's Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water ^{/9}	4,70
Wodka Bitter Lemon	
Wodka, 1 Flasche Schweppes Bitter Lemon ^{/9}	4,70
Wodka Orange	4,20
Campari Soda	
4 cl Campari ^{/5} 1 Fl. Schweppes Soda Water ^{/9}	4,50
Campari ^{/5} Orange	4,20
Campari ^{/5} 2 cl Sekt	4,20
Pernod ^{/5} 2 cl Eiswasser	2,60
Pernod ^{/5} 2 cl Cola ^{/8}	3,50
Batida Kirsch	4,50
Tequila Sunrise	
Tequila, Orangensaft, Grenadine ^{/5}	4,50
1 Glas Sekt Orange	0,1 l 3,50

COCKTAILS

Caipirinha 6 cl Pitu, Limonen, Eis, Rohrzucker	6,30
Cuba Libre 4cl Havanna Club, Limetten, Eis, Cola ^{/8}	6,30

SEKT & CHAMPAGNER

Glas = 0,1 l · Piccolo = 0,2 l · 1/1 = 0,75 l

1 Glas Sekt Hausmarke Spezialcuvée	3,00
1 Glas Prosecco	3,60
Piccolo Hausmarke Spezialcuvée	6,20
Piccolo Fürst von Metternich	8,00
Piccolo Laurent-Perrier	19,00
1/1 Hausmarke Spezialcuvée original Flaschengärung, Naturkorken	20,00
1/1 Fürst von Metternich	26,00
1/1 Prosecco	24,50
1/1 Laurent-Perrier	56,00

WEINE

Jahrgang vorbehalten

WEISSWEINE	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
04er Winkeler Riesling Riesling, QbA, lieblich	1,60	3,00	7,20		14,50
04er Geisenheimer Mönchspfad Riesling, QbA, trocken	1,70	3,20	7,90		15,50
04er Rheingauer Schoppen Riesling u. Müller Thurgau, QbA, trocken, erdig	1,70	3,10	7,70		15,00
04er Rauenthaler Steinmächer Riesling, QbA, feinherb	1,80	3,30	8,10		16,00
05er Chardonnay Italien, leicht, trocken	2,00	3,60	9,00		
05er Pinot Grigio Italien, harmonisch, trocken	2,10	3,80	9,30		
05er Festival Riesling, trocken, jung und frisch	2,90	3,60	8,80	13,10	

ROSÉWEINE

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
04er Rheingauer Rosé Spätburgunder, QbA, Rosé, trocken	2,00	3,70	9,10		17,80
04er Festival Spätburgunder, trocken, spritzig	2,00	3,70	9,10	13,50	

ROTWEINE

Französischer Landwein vin de pays, trocken	1,70	3,10	7,70		15,00
04er Ingelheimer Kaiserpfalz Spätburgunder, QbA, halbtrocken	1,80	3,30	8,00		16,00
04er Montepulciano D'Abruzzo Italien, DOC, leichter, trocken	2,00	3,60	9,00		17,50
03er Côtes du Rhône Frankreich, kräftig, trocken	2,10	3,80	9,40		18,50
02er Rioja Tinto El Coto (Crianza) Spanien, trocken, vollmundig, kräftig	3,30	6,00	15,00	22,50	
05er Chianti Italien, DOCG, trocken, ausgewogen u. harmonisch	2,60	4,50	11,20	16,80	
04er Dornfelder samtig, gehaltvoll, trocken	2,10	3,90	9,60		19,00

WEINHALTIGE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Schorle lieblich oder herb	1,60	2,90			
0,3l Bowle ^{/5} nur im Sommer		4,60			

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

alkoholhaltig *

Sprite ^{/2} Fanta ^{/2/5} Coca Cola ^{/5/8}	0,2 l	1,80
Sprite ^{/2} Fanta ^{/2/5} Coca Cola ^{/5/8}	0,4 l	3,00
Coca Cola light ^{/2/3/4/5/8}	0,2 l	1,80
Coca Cola light ^{/2/3/4/5/8}	0,4 l	3,00
Bitter Lemon ^{/9}	0,2 l	2,00
Tonic Water ^{/9}	0,2 l	2,00
Ginger Ale ^{/5}	0,2 l	2,00
Soda Water	0,2 l	2,00
Orangina	0,25 l	2,40
Orangina rouge ^{/5/8}	0,25 l	2,50
Selters Culinaria natürliches Mineralwasser	0,25 l	1,90
Badoit natürliches Mineralwasser	0,5 l	2,90
Badoit natürliches Mineralwasser	1,0 l	5,40
Evian	0,25 l	1,90
Evian	0,5 l	2,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,1 l	2,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,80
Orangen-, Grapefruit-, Multivitamin-, Tomaten-, Apfelsaft (naturtrüb), Pfirsich-, Kirsch-, Mango-, Bananen-, Johannisbeernektar, Williamsbirnen-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,00
Orangen-, Grapefruit-, Multivitamin-, Tomaten-, Apfelsaft (naturtrüb), Pfirsich-, Kirsch-, Mango-, Bananen-, Johannisbeernektar, Williamsbirnen-Fruchtsaftgetränk	0,4 l	3,70
Saftschorlen	0,2 l	1,60
Saftschorlen	0,4 l	2,60
Bitter Lemon Schorle ^{/9}	0,4 l	2,70
Eistee ^{/1}	0,3 l	2,30
Cola-Fanta Mixgetränk Cola ^{/5/8} , Fanta ^{/1/2/5}	0,2 l	1,80
Cola-Fanta Mixgetränk Cola ^{/5/8} , Fanta ^{/1/2/5}	0,4 l	3,00
Fassbrause	0,2 l	1,20
Fassbrause	0,4 l	2,10
Malztrunk	0,33 l	2,10
Berliner Weisse* mit Schuss, Himbeer/ Waldmeister ^{/4/5}	0,33 l	2,50
Alsterwasser* Bier, Fanta ^{/1/2/5}	0,3 l	1,80
Alsterwasser* Bier, Fanta ^{/1/2/5}	0,4 l	2,20
Gespritztes* Bier, Fassbrause	0,3 l	1,80
Gespritztes* Bier, Fassbrause	0,4 l	2,20
Radler* Bier, Sprite ^{/1/2}	0,3 l	1,80
Radler* Bier, Sprite ^{/1/2}	0,4 l	2,20
Diesel* Bier, Cola ^{/5/8}	0,3 l	1,80
Diesel* Bier, Cola ^{/5/8}	0,4 l	2,20

WARMER GETRÄNKE

Café Crème verlängerter Espresso	1,80
Milchkaffee mit Espresso	2,40
Milchkaffee mit Espresso und Karamelsirup	2,60
Milchkaffee mit Getreidekaffee	2,50
Milchkaffee entcoffeiniert	2,50
Capuccino	
verlängerter Espresso mit Milch	2,10
Espresso	1,60
Doppelter Espresso	2,80
Espresso Spezial mit 2 cl Amaretto	3,50
Latte Macchiato -original-	
heiße Milch, Espresso, Milchschaum	1,90
Latte Macchiato -grande-	
heiße Milch, doppelter Espresso, Milchschaum	3,20
Tasse Kaffee Filterkaffee	1,60
Kännchen Kaffee Filterkaffee	3,20
Tasse Kaffee entcoffeiniert	1,60
Pharisäer ^{/8} 2 cl brauner Rum, Sahnehaube	3,60
Café Advokat 4 cl Eierlikör, Sahnehaube	3,80
Irish Coffee 4 cl Tullamore Dew, Sahnehaube	4,00
Große Tasse Schokolade mit Sahne	2,50
Russische Schokolade	
2 cl brauner Rum, Sahnehaube	3,50
Glas Tee Friesenmischung (Assam), Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Rooibostee mit Sahne-Karamel, Rooibostee mit Zitronenmelisse, Pfefferminz, Früchte, Hagebutte, Kamille	1,60
Kännchen Tee Friesenmischung (Assam), Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Rooibostee mit Sahne-Karamel, Rooibostee mit Zitronenmelisse, Masala Chai, Pfefferminz, Früchte, Hagebutte, Kamille	3,20
Glas Glühwein	3,90
Glas Grog von Rum 4 cl Pott Rum 54%	3,60
Glas Tee mit Rum 4 cl Pott Rum 54%	3,90
Glas heiße Zitrone mit Honig	2,00
Glas heiße Milch mit Honig	2,10

Die **Geschenkidee**
für Geburtstage
und andere
feierliche Anlässe...

Gutschein

über€
für Speisen und Getränke
einzulösen in der

RESTAURANTKNEIPE GIRAFFE CAFE

10557 Berlin Klopstockstr. 2
Am S-Bhf. Tiergarten
Tel 34 35 16 90 · Fax 34 35 16 91
internet www.giraffe-berlin.de

..... Datum

..... Unterschrift/Stempel



*...oder einfach
mal als „Danke schön“.*

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

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.



FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

von 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

GROSSES GIRAFFE FRÜHSTÜCK

1 Scheibe Butterkäse, 1 Scheibe Illerthaler, 2 Scheiben italienische Salami, feine Leberwurst, 1 Scheibe Parmaschinken, Kräuterquark, Marmelade, Honig, Butter und ein gemischter Brotkorb 5,40

TIERGARTEN FRÜHSTÜCK

Ein luftiges Buttercroissant gefüllt mit Parmaschinken und Edamer, ein gekochtes Ei sowie Knuspermüsli mit frischem Obst und Milch 5,40

KLEINER VEGETARIER

Griechischer Sahnejoghurt mit buntem Obst und Honig, dazu ein mit Tomatenscheiben und Käse gratiniertes Croissant 5,40

BERLINER TELLER

Harzer Käse mit Musik, gekochtes Ei, frischer Hackepeter mit Zwiebeln, Bulette, feine Leberwurst, Leberkäse fein geschitten, Senfgurken, Butter und würziges Griebenschmalz, dazu ein gemischter Brotkorb 8,00

HANSA FRÜHSTÜCK

Salami, Hackepeter, Edamerkäse, Camembert, gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Butter, sowie ein gemischter Brotkorb 8,90

FRÜHSTÜCK NEUE MITTE

Scheiben von hausgebeiztem Lachs mit frisch geriebenem Meerrettich, italienische Salami, Rucola-Mozzarella-Ölchen, hausgemachtem Kräuterquark, Shrimps-Cocktail, gekochtem Ei, Butter, sowie ein gemischter Brotkorb mit Marmelade und Honig 9,80

ALPENLÄNDER

Parmaschinken, würzige Paprikasalami, Schweizer Schnittkäse, Tête de moine, italienische Salami, Landjäger, Meerrettich auf Sahnebett, dazu ein gemischter Brotkorb aus ofenfrischen Laugenbrötchen, Vollkornbrötchen und Brötchen, sowie Butter 9,80

KÄSEPLATTE TIERGARTEN

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

KOPENHAGEN

Gebuttertes Vollkornbrot, belegt mit Tomatenscheiben und zwei Spiegeleiern, dazu Kräuterquark und eine Salatblume 5,40

BIG BEN BREAKFAST

Geröstete Weißbrotscheiben mit Butter, serviert mit pochierten Eiern, Tomaten-Knoblauchwürfeln, gekochtem Schinken und warmer Cheddarcrème 6,40

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK

Ein Hamburger Brötchen belegt mit saftigem Rinderhacksteak, kross gebratenem Bacon, einem Spiegelei, pikanter Barbequesauce und knackigem Blattsalat, dazu Pommes Frites 8,90

SWEET BREAKFAST

Eine gebackene Banane, ein mit heißen Himbeeren und Vanilleeis gefüllter Crêpe, Sahnequark mit frischem Obst, gekochtes Ei, Marmelade, Nutella, Honig und ein gemischter Brotkorb 8,00

PABLO BRUNCH

Mit Cheddar überbackene Nachos, Chilisaucen, Tortillafladenröllchen gefüllt mit Guacamole und Crème fraîche, scharfes Tomatengemüse, Chili-Poppers 7,90

CALIFORNIA BREAKFAST

Sandwich gefüllt mit Pfirsich, Schinken und Käse, Chicken Nuggets mit Curry-Dip, scrambled eggs, gebackene Zwiebelringe, Marmelade, Honig, Butter und ein gemischter Brotkorb 8,90

SEASIDE-TELLER

Hausgebeizter Lachs, ein gegrillter Garnelenspieß mit Chili-Honig-Marinade, gebackene Calamares an Tomatenremoulade, Bandnudeln in Pesto geschwenkt, belegt mit einer gebratenen Lachstranche, Krupuk, Butter und ein Brotkorb 11,20

WELTENBUMMLER BRUNCH

Tramezzini mit Rucola, Tomaten und Mozzarella belegt, ein Satenspieß mit Erdnusscreme, überbackene Nachos, dazu Guacamole, zwei vegetarische Frühlingssrollen mit lieblicher Sojasauce, knusprig-scharfe Chickenwings, Shrimps-Cocktail, Hähnchenbrust in Mandelhülle an Curry-Dip, Mozzarellasticks 12,20

GIRAFFE-SCHMAUS

Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle und Curry-Dip, frische Rucola-Mozzarella-Röllchen, Schweinemedaille mit Tomatenhollandaise überzogen, Shrimps-Cocktail, Kräuterrührei, hausgebeizter Lachs, Marmelade, Honig, Butter, sowie ein gemischter Brotkorb 13,20

FRÜHSTÜCK VARIABLE

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

Helles Brötchen, Graubrot, Vollkornbrot, Toast	0,30
Vollkornbrötchen, Laugenbrötchen	0,40
Croissant	1,20
Butter, Marmelade, Honig, Nutella	0,60
Gekochtes Ei	0,80
Spiegelei	1,20
Portion Kräuterrührei von zwei Eiern	3,00
2 Scheiben: - italienische Salami	1,40
- Parmaschinken	2,00
- Leberkäse fein geschnitten	1,40
- feine Leberwurst	1,40
- hausgebeizter Lachs	2,80
- Butterkäse	1,20
- Camembert	1,50
- Gorgonzola	1,90
- Harzer Käse	1,20
- Ziegenkäse	2,50
- Mönchskopfkäse - Tête de moine	3,00
- Schafskäse	2,50
- Schweizer Schnittkäse	1,60
Rucola-Mozzarella-Röllchen (2 Stück)	2,10
Shrimps-Cocktail mit Butter und Toast	5,50
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle mit Curry-Dip	2,80
Satespieß mit Erdnusssauce	2,80
Kräuterquark	0,80
Frisches Obst	2,60
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto	3,00
Gebackene Mozzarellasticks (2 Stück)	1,30
Chili-Poppers (2 Stück)	2,30
Gebackene Zwiebelringe (4 Stück)	1,30
Dip nach Wahl	1,00

CREMIGES MIT VIEL FRISCHEM OBST:	
SAHNEQUARK mit frischem Obst und Honig	4,20
MAGERJOGHURT mit frischem Obst und Honig	3,80
GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT mit frischem Obst und Honig	4,50
MÜSLI mit frischem Obst und Milch	4,20

EIERSPEISEN

mit Butter und Toast

RÜHR- ODER SPIEGELEIER - von drei Eiern

- Natur	3,80
- mit frischen Kräutern	4,20
- mit gebratenem Speck, Champignons, Tomaten und Zwiebeln	5,20
- mit gekochtem Schinken, Champignons, Tomaten und Zwiebeln	5,20

SPIEGELEI SUNNY SIDE OVER drei doppelt gebackene Spiegeleier	3,80
---	------

OMELETT NATUR	3,80
----------------------	------

MOZZARELLA-OMELETT mit Basilikumpesto, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken	6,40
--	------

SPINAT-OMELETT mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten	7,80
---	------

FINGERFOOD

BRUSCHETTA

Vier geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten-Knoblauchwürfeln 4,20

AMERIKANISCHER SNACK

Vier in Chili marinierte Hähnchenflügel knusprig gebacken mit Barbecuesauce serviert 4,80

SINGAPORE DIP

Acht kleine, vegetarische Frühlingsrollen mit lieblich-scharfer Sojasauce 5,20

CHICKEN SNACK

Drei in Mandelhülle gebackene Hähnchenbrustfilets, serviert mit Curry-Dip 5,90

NACHOS

Spanische Chips mit Cheddar-Mozzarellakäse, Crème fraîche und Jalapenos überbacken, dazu Guacamole und Barbecue-Dip 5,80

FINGERFOOD TELLER

Zwei in Honig-Chili-Sauce gebackene Hähnchenflügel, Nachos mit Crème-fraîche und Cheddar-Mozzarellakäse überbacken, Chili-Poppers mit Cheddar und Mozzarella gefüllt, panierte Zwiebelringe, Mozzarellasticks, Mini-Gemüse-Frühlingsrollen, dazu Guacamole, Crème fraîche und Barbecue-Dip 10,40

SUPPEN

TOMATENSUPPE

Pürierte Tomatencreme mit Rucolapesto, Knoblauch-Croutons und Sahnehaube 4,60

TOM KHAA GAI (scharf)

Thailändische Hühnersuppe mit Zitronengras und Kokosmilch 4,90

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,60

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT

FrISChe Blattsalate der Saison, mit Tomaten, Gurkenscheiben, Ei, Peperoni und schwarzen Oliven

4,40

GROSSER GEMISCHTER SALAT

FrISChe Blattsalate der Saison, mit Tomaten, Gurkenscheiben, Ei, Peperoni und schwarzen Oliven

7,00

ZUM KLEINEN ODER GROSSEN GEMISCHTEN SALAT:

Schafskäse

1,60

Thunfisch mit Zwiebeln

1,60

Gebratenes Lammfilet

4,40

Gebratenes Schweinefilet

3,90

Gebratene Hähnchenbrust

3,50

Gemischte gebratene Filetspitzen

4,30

RUCOLASALAT

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

8,40

SALAT GIRAFFE

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

10,00

GEFLÜGELLEBERSALAT

Gebratene Geflügelleber an gemischten Blattsalaten, mit glasierten Apfelspalten, Pinienkernen, an Himbeer-Vinaigrette

10,90

Zu allen Salaten stehen Ihnen folgende Dressings zur Wahl:

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

VEGETARISCH

PROVENCALISCHE GEMÜSETARTE

Blätterteigtarte mit provencalischem Gemüse, dazu Kräuterquark und ein kleiner gemischter Salat

7,40

ALTDORFER SPÄTZLE

Spätzle mit frischem Gemüse in Kräuterrahm

8,90

FRÜHLINGSROLLE

Hausgemachte, große Frühlingsrolle mit frischen, in Soja gegarten Gemüsestiften, serviert an Basmatireis und Tandoorisauce

9,80

PASTA-KREATIONEN

BANDNUDELN AN SAHNELINSEN (vegetarisch)

Rote Linsen an leichter Chili-Weißwein-Creme mit Lauchgemüse, getrockneten Tomaten und frischer Petersilie, serviert an italienischen Bandnudeln

8,20

PENNE "ARRABBIATA" (vegetarisch, scharf)

Italienische Hohnudeln mit Knoblauch-Tomaten-Würfeln, schwarzen Oliven, Zucchini stiften und Chilis, bedeckt mit frischem Parmesan, dazu ein kleiner gemischter Salat

8,40

RUCOLA PENNE (vegetarisch)

Italienische Hohnudeln geschwenkt in Rucola-Ziegenkäse-Pesto, durchzogen mit frischem Rucola, bedeckt mit gehobeltem Parmesankäse

9,40

SHRIMPS NUDELN

Bandnudeln serviert mit in Kräuterrahm gedünsteten Knoblauch- Shrimps

9,60

TANDOORI NUDELN

Bandnudeln geschwenkt in Tandooricreme, durchzogen mit frischem Gemüse, bedeckt mit zart gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen

9,80

OFENKARTOFFEL-VARIATIONEN

KRÄUTER-KARTOFFEL

gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark, dazu eine kleine Salatauswahl

5,20

SCHLEMMER-KARTOFFEL

Eine Ofenkartoffel, mit frischem Kräuterquark gefüllt und Scheiben von hausgebeiztem Lachs belegt, dazu eine kleine Salatauswahl

6,40

HÄHNCHEN-KARTOFFEL

Große Ofenkartoffel gefüllt mit einem Ragout aus Hähnchenfleisch, Rahm-champignons und Lauchgemüse

7,20

HAUPTSPEISEN

EIN PAAR LANDJÄGER

mit Sahnemeerrettich, Graubrot und Butter

5,20

HACKEPETER

Frisches Mett, garniert mit Sardellen, Kapern, geschrotetem Pfeffer, Zwiebeln und einem Eigelb, dazu ein gemischter Brotkorb und Butter

8,40

GEBACKENER CAMEMBERT

Zwei Hälften von in Bierteig gebackenem Camembert mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Champignon-Tomatensalat an Dijonsenf-Vinaigrette

7,40

SCHWEIZER WURSTSALAT

serviert mit Bratkartoffeln und Salatblume

7,40

BAUERNOMELETT

Gebacken mit Bratkartoffeln, Speck, Tomaten, Champignons und Zwiebeln, dazu eine saure Beilage

7,40

BAYERISCHER LEBERKÄS

Eine Scheibe von gegrilltem bayerischen Leberkäs auf Bratkartoffeln, belegt mit einem Spiegelei, dazu eine saure Beilage

8,00

KÄSESPÄTZLE

Butterspätzle in Käse geschwenkt, mit gebackenen Zwiebelringen, dazu eine saure Beilage und einen kleinen gemischten Salat

8,00

SPÄTZLE mit Sauce Bolognese	7,40
SPÄTZLE FILET Gebratene Filetstreifen von Rind und Schwein, mit Champignon-Lauchgemüse in Cognac-Pfefferrahm auf Butterspätzle	10,40
FILETPFANNE GIRAFFE Drei gegrillte Filets von Rind, Lamm und Schwein, auf Bratkartoffeln und Rahmgemüse, überzogen mit Sauce Hollandaise und Spiegelei	12,60
OCHSENFETZEN Zarte Scheiben vom Rinderfilet in Kräuterbutter gegrillt, dazu warmes Knoblauchbaguette und einen kleinen gemischten Salat	13,20
LAMMFILET Rosa gegrilltes Lammfilet mit Rosmarinjus, serviert mit Gratinkartoffeln und frischen Zuckerschoten	13,60
HÜHNERCURRY GESCHNETZELTES mit Früchten gebraten, dazu Reis und eine bunte Salatbeilage	9,40
INDISCHE CURRYREIS- PFANNE (scharf) Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Tomatensauce, frischem Gemüse und indischem Curry	9,60
GREEN CURRY (scharf) Thailändisches grünes Gewürz-Curry mit in Kokosmilch und frischem Gemüse gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Basmatireis	9,80
PANÄNG CURRY (scharf) In scharfem rotem, thailändischem Curry und Kokosmilch gebratenes Hähnchenbrustfilet, serviert mit frischem im Wok geschmortem Gemüse und Erdnüssen, dazu Basmatireis	9,80
SATE In Chili marinierte gegrillte Hähnchenbrustspieße, serviert auf leicht scharfer Erdnusscreme, dazu Basmatireis und ein kleiner gemischter Salat	9,80
SPARE RIBS In einer hausgemachten Honig-Barbecue-Sauce marinierte, saftige Spare-Ribs, serviert mit Coleslaw-Salat, Kartoffel-Wedges und Barbecue-Dip	9,40

GORGONZOLA-HÄHNCHEN

Zartes Hähnchenbrustfilet im Ofen gratiniert mit Gorgonzola, serviert auf mediterranem Tomaten-Oliven Gemüse mit hausgemachten Gnocchi

10,40

TELLER DER MITTE

In Mandelhülle gebackenes Hähnchenbrustfilet sowie Curry-Dip, mit Schafskäse und Hollandaise gratinierte Broccoliröschen, garniert mit frischem Obst

10,40

EXTRA BEILAGEN Portion

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Wedges, Ofenkartoffel, Gratinkartoffel, Basmatireis

2,20

SÜSSES FÜR DEN GAUMEN kalt und warm

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce und Sahne	4,40
EIERPFANNKUCHEN mit Dessertkirschen und Vanilleeis gefüllt	5,30
ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce	4,80
MÖVENPICKEIS verschiedene Sorten, je Kugel	1,40
MILCHSHAKES Erdbeer, Banane, Schokolade, Vanille, je	3,80
MANGO LASSI indischer Joghurtshake mit Mangomark	4,00
EISKAFFEE (nur im Sommer) 2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	4,30
EISSCHOKOLADE 2 Kugeln Vanilleeis mit Kakao und Sahne	4,30
MARZIPANEIS garniert mit frischem Obst der Saison, Sahne und Schokoladensauce	6,90

Hausgemachter Kuchen und Mövenpick-Torten frisch in unserer Kuchenvitrine

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

Stand: 20.06.2007