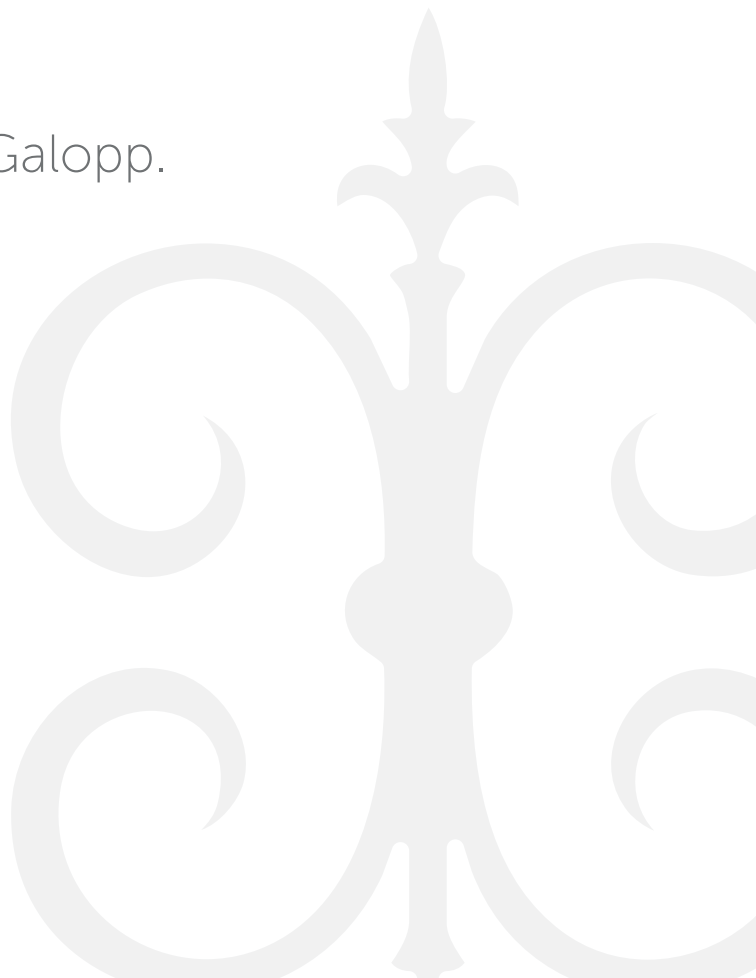




GIEBEL GALOPP

CAFE | RESTAURANT | BAR

Willkommen im Giebel & Galopp.
Schön, dass Sie da sind.



VORSPEISEN

- 1 **Mariniertes Rote-Beete-Carpaccio** _____ 13,90 €
mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf-Vinaigrette
- 2 **Kleiner Vorspeisensalat** _____ 6,90 €
mit Hausdressing und Croutons
- 3 **Hochzeitssuppe** _____ 8,50 €
mit Eierstich, Blumenkohl und Marktklößchen
- 4 **Kresseschaumsüppchen** _____ 7,30 €
mit Croutons

SALATE

Alle Salate wahlweise mit Hausdressing,
Joghurtdressing (vegetarisch) oder Essig und Öl (vegan)

- 5 **Großer gemischter Salat** _____ 17,90 €
mit hausgemachten Croutons und Dressing
- optional: mit Ziegenkäse _____ + 4,60 €
optional: mit Hähnchenbruststreifen _____ + 4,60 €
optional: mit Garnelen _____ + 6,60 €
-
- 8 **Salat „Fit in den Frühling“** _____ 22,50 €
Bunte Blattsalate mit Joghurtkräuterdressing und gebratenen
Hähnchenstreifen süßsauer
-
- 9 **Gourmet Salat** _____ 24,90 €
Großer Blattsalat in Balsamico-Dressing mit rosa gebratenen
Roastbeef Streifen, dazu ofenfrisches Baguette

HAUPTSPEISEN

Alle Schnitzel auf Wunsch auch als Hähnchenschnitzel (+2,00 €)

- | | | |
|----|--|---------|
| 11 | Rinderbäckchen _____
auf einem Café-de-Sellerie-Püree mit glasiertem Rosenkohl und Portweinjus | 25,90 € |
| 12 | Sauerbraten _____
in feinsten Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln | 24,50 € |
| 13 | Gebr. Scheiben vom Serviettenknödel _____
auf Waldpilzrahmsauce mit einem Parmesan-Chip und einem Beilagensalat (vegetarisch) | 18,90 € |
| 14 | Schweineschnitzel Wiener Art _____
mit Pommes und einem Beilagensalat | 20,50 € |
| 15 | Schweineschnitzel Whisky-Pfeffer _____
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen | 22,50 € |
| 16 | Schweineschnitzel „Jäger“ _____
mit Jägersauce Bratkartoffeln und Beilagensalat,
nach unserem Küchenchef Matthias Jäger | 21,90 € |
| 17 | Feuriges Schweineschnitzel vom Markt _____
mit scharfer Sauce aus Paprika, Kidneybohnen, Zwiebeln und Mais
dazu Westernkartoffeln, Sauerrahm und einem Beilagensalat | 21,50 € |
| 18 | Gebratene Gemüsevariation _____
(vegan) | 15,50 € |
| 19 | Gratinierter Ziegenkäse _____
mit Sesamhonig und Grillgemüse | 17,90 € |

Ketchup/Majo +0,50 €

HAUPTSPEISEN



Mit Galopp und Fit in die Fastenzeit



Vorspeise Hauptspeise

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 201 | Cremige Fischsuppe _____ | 9,80 € | 15,90 € |
| | mit reichlich Einlage, Weißwein und Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette | | |
| 202 | Fischgrillteller Giebel & Galopp _____ | | 28,90 € |
| | Verschiedene Edelfische vom Grill: Lachs, Zander, Dorade, Garnele im Knuspermantel, Hummer mit Kräuterschaum, dazu Kartoffelschnee und Grillgemüse | | |
| 203 | Zander vom Grill _____ | | 26,60 € |
| | mit Kartoffelkruste im Gemüsenest, Kräuterschaum, roter und grüner Kropek | | |
| 204 | Winterkabeljau (Skreifilet) _____ | | 27,80 € |
| | mit Senfschaumsoße, Salzkartoffeln und buntem Gemüse | | |
| 205 | Salat „Bouillabaisse“ _____ | | 24,90 € |
| | Verschiedene Fischfilets vom Grill auf buntem Salat mit Joghurt-Kräuter dressing, gegrilltem Gemüse und ofenfrischem Baguette | | |

FÜR UNSERE KLEINEN IM GALOPP

- | | | | |
|-----|---|---------|---------|
| 210 | Fischfiguren mit Pommes frites _____ | 10,50 € | |
| 211 | Schnitzel „Harry Potter“ _____ | | 10,80 € |
| | mit gebackenem Zauberstab, dazu Pommes frites | | |

NACHSPEISEN

- 21 Herrencreme _____ 8,50 €
- 22 Crème Brûlée _____ 9,50 €
- 23 Pralinenvariation mit Espresso _____ 8,50 €
drei verschiedene handgefertigte Pralinen aus der Konditorei Tortenliebe

TAGESTIPP

APERITIF

31 Birnen-Hugo-Spritz _____ 7,50 €
mit Birnensirup, Holunderblütensirup, Winzersekt und Sodawasser

32 Aperol 0,0 _____ 7,50 €

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

33 Süßkartoffelcurry _____ 18,50 €
mit Duftreis und Wok-Gemüse (vegan)

optional: mit Falafel _____ + 3,30 €

optional: mit Hähnchenbruststreifen _____ + 3,80 €

34 Argentinisches Rumpsteak _____ 29,80 €
mit Whisky-Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Speckbohnen

Informieren Sie uns gerne, mit welchem Gargrad wir das Steak für Sie zubereiten dürfen.

35 Ripperl vom Alpenrind _____ 24,00 €
Sous Vide gegart und gebraten. BBQ-Soße, Sauerrahm dazu
Kartoffel Wedges und Red Coleslaw

KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

41	Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure _____	ca. 0,5l	ca. 1l
		4,00 €	7,00 €
42	Gerolsteiner mit / ohne Kohlensäure _____	0,25l	0,75l
		2,50 €	7,50 €
43	Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Zero _____	0,2l	0,4l
		2,50 €	4,50 €
44	Apfelsaft oder Orangensaft _____		3,10 €
45	Bio Rhabarberschorle von Rauch _____		0,33l
			3,50 €
46	Bio Maracujaschorle von Rauch _____		3,50 €
47	Bio Apfelschorle von Rauch _____		3,50 €

BIER VOM FASS

51	König Pilsener _____	0,25l	0,4l
		3,00 €	4,80 €
52	Gösser Natur Radler _____		3,00 €
			4,80 €
53	Benediktiner Hell _____		0,5l
			6,00 €
54	Benediktiner Weissbier _____		6,00 €
55	König Th. Zwickl Kellerbier _____		0,3l
			3,60 €
56	Bitburger 0,0 Herb _____		3,60 €

BIER AUS DER FLASCHE

61	Benediktiner Weissbier Dunkel _____	0,5l	6,00 €
62	Benediktiner Weissbier Alkoholfrei _____		6,00 €

SPIRITUOSEN

71	Wippermann Wacholder (32%) _____	2 cl	2,40 €
72	Alte Waldhimbeere (40%) _____		3,20 €
73	Korn (32%) _____		2,40 €
74	Marzipan-Sahne Likör (18%) _____		3,00 €
75	Heidelbeer-Vanille-Zimt Likör (18%) _____		3,00 €
76	Winterpflaume (18%) _____		3,00 €
77	Backapfel (18%) _____		3,00 €

WEIN

Winzersekt

- | | 0,1l | 0,75l |
|---|--------|----------|
| 81 Winzersekt vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 5,50 € | 38,00 € |
| | | ca. 0,2l |
| 82 Aperol Spritz mit Winzersekt vom Weingut Loewen, Mosel _____ | | 8,50 € |

WEISSWEIN

Trocken

- | | 0,2l | 0,75l |
|--|--------|---------|
| 83 Weißburgunder vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |
| 84 Blauschiefer Riesling Trocken vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |
| 85 Chardonnay vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |

Trocken bis Halbtrocken

- | | | |
|---|--------|---------|
| 86 Grauer Burgunder vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |
|---|--------|---------|

Halbtrocken

- | | | |
|--|--------|---------|
| 87 Riesling Alte Reben vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 7,80 € | 25,00 € |
|--|--------|---------|

Lieblich

- | | | |
|---|--------|---------|
| 88 Spätburgunder Weißherbst vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |
| 89 Grand Select vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 7,30 € | 24,00 € |

ROSE

- | | | |
|--|--------|---------|
| 90 Rosato Cantina Castiadas, Sardinien _____ | 8,50 € | 29,00 € |
|--|--------|---------|

ROTWEIN

Trocken

- | | | |
|--|---------|---------|
| 91 Rei Cantina Castiadas, Sardinien _____ | 10,50 € | 36,00 € |
| 92 Capo Ferrato Cantina Castiadas, Sardinien _____ | 8,50 € | 29,00 € |
| 93 Tank No. 32 (Primitivo) aus Italien _____ | 8,00 € | 28,00 € |
| 94 Altivo Tempranillo (Rioja) aus Spanien _____ | 8,50 € | 29,00 € |

Halbtrocken

- | | | |
|--|--------|---------|
| 95 St. Laurent vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |
|--|--------|---------|

Lieblich

- | | | |
|---|--------|---------|
| 96 Dunkelfelder vom Weingut Loewen, Mosel _____ | 6,80 € | 22,00 € |
|---|--------|---------|

HEISSGETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

101	Café Crème _____	3,50 €
102	Großer Café Crème _____	5,00 €
103	Filterkaffee _____	3,20 €
104	Espresso _____	2,60 €
105	Doppelter Espresso _____	4,60 €
106	Cappuccino _____	3,50 €
107	Latte macchiato _____ mit Karamell- oder Schokosoße	3,90 € + 0,60 €
108	Chai Latte _____	4,90 €
109	Heiße Schokolade _____ mit Karamell- oder Schokosoße	3,60 € + 0,60 €

TEESPEZIALITÄTEN

111	Garden Party _____ Bio-Früchtetee mit Apfel, Zitronengraß, Ananas und Mango	3,90 €
112	Maybe Baby _____ Bio-Früchtetee mit Hibiskus, Apfel und Erdbeere	3,90 €
113	Master Mint _____ Bio-Pfefferminztee	3,90 €
114	Inner Light _____ Bio-Grüntee/Kräuter mit Zitronengraß und Ingwer	3,90 €
115	Orange Safari _____ Bio-Rooibos	3,90 €
116	Straight Forward _____ Bio-Schwarztee Assam	3,90 €

KUCHEN UND TORTEN von der Tortenliebe

121	Torten _____ verschiedene Sorten je nach Tagesangebot	4,50 €
122	Kuchen _____ verschiedene Sorten je nach Tagesangebot (mit Sahne +0,60€)	3,90 €