

Apéritifs

Langenbach Sekt Riepe Privat Cuvée "Marke des Hauses", Brut	0,1l	4,20 €
Langenbach Sekt Riepe Privat Cuvée Rosé "Marke des Hauses", Brut	0,1l	4,20 €
Langenbach Sekt Riepe Privat alkoholfrei "Marke des Hauses", trocken	0,1l	4,20 €
"HeiCo" - HeimatGenuss-Cocktail Kreuzkamp's Wacholder, Apfelsaft & Tonic Water	0,2l	7,30 €
Crémant de Loire Excellence, Schaumwein	0,1l	6,50 €
Glas Prosecco, Conti Neri	0,1l	4,20 €
Martini Cocktail Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt aufgegossen	0,1l	6,80 €

Unsere besonderen Empfehlungen

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß
(verschiedene Fruchtsäfte raffiniert gemixt)
6,20 €

Aperol Spritz
Aperol mit Prosecco aufgegossen
7,10 €

Pink Dragon Spritz
Granini Guave Drachenfrucht Saft, Prosecco,
Lime Juice, Mineralwasser
7,10 €

„Hauscocktail“
Granini Pink Grapefruit Saft
mit Orangenlikör und Sekt aufgegossen
7,10 €



Vorspeisen

Rose vom Räucherlachs

mit Kräuter Crème Fraîche, Lachskaviar
und gebackenen Kartoffelscheiben

16,00 €

Roh marinierter Kohlrabi und Gurke

mit drei gebratenen Jakobsmuscheln und frittierter Petersilie

18,00 €

Tapas Teller

Manchego-Käse, Kräuteroliven, Serrano-Schinken und Garnele
dazu Brot und Butter

17,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Olivenöl, Parmesan und Rucola

15,50 €

Suppen

Kokos-Currycrèmesuppe

mit gebratener Garnele
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele)



8,00 €

7,00 €

Steinpilzcrèmesuppe

mit Streifen von der geräucherten Entenbrust

7,50 €

Karotten-Ingwer Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Crème Fraîche



7,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Luftige Salate

Salatteller „Palmengarten“

frischer Salatteller in Orangenvinaigrette
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,
Radieschen und Parmesankäse

16,50 €

Feldsalat

mit Kartoffeldressing, Kirschtomaten, Kürbiskernen
und gebratenem Speck

12,50 €

Wildkräutersalat

mit Avocado, Fenchel, Quinoa
und Orangendressing

14,50 €

mit gebratenen Lachswürfeln, Teriyakisauce

19,50 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Pilzen und Jus

21,00 €

mit Ziegenfrischkäse und Aprikosenchutney

17,50 €

Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Brot und Dip.



Kleiner Salatteller vom Buffet

7,50 €

Salatbuffet



**Gönnen Sie sich
einen Salat
mit passendem Dressing
von unserer Vitaminbar!**

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Frische Pastagerichte

Tagliarini „Gorgonzola“

mit Gorgonzolasauce, Walnuss, Birne
und Zwiebellauch

17,50 €

auf Wunsch mit Rinderfiletstreifen

24,50 €

Breite Bandnudeln

mit Pilzen in Weißweinsauce, Rucola und Parmesan
auf Wunsch mit drei Garnelen

16,50 €

21,50 €

Tagliarini „Rindfleisch“

mit Rindfleischstreifen, Trüffelsauce, Spinat,
Pilzen, Zwiebeln, Tomate

18,50 €

Pappardelle „Lachs“

mit gebratenem Lachsfilet, Rahmsauce, Spinat, roten Zwiebeln,
Tomate, Walnuss und Lauch

19,00 €

Vegane Hauptgerichte

Thai-Curry von der Süßkartoffel

mit Kichererbsen, Spitzpaprika und Zwiebellauch



19,50 €

Gebratener Blumenkohl Teriyaki

mit Sojasauce, gesalzenen Erdnüssen und Basmatireis



18,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Fleisch

Bio Schweinelendchen

mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln
und Schwerter Senf-Jus



28,50 €

Medaillons vom Kalbsfilet

mit Paprikakartoffeln, Prinzessbohnen
und Sauce Choron

31,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone

dazu Rahmsauce, kalt gerührte Preiselbeeren
und knusprige Bratkartoffeln

30,50 €

Schnitzel „König Ludwig“

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit gebackenem Camembert an Preiselbeersauce
mit Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur

25,50 €

Gebratene Kalbsleber

mit gebratener Pflaume, Schalotten, Kartoffelpüree
und Rotweinjus

26,00 €

Lammkarree

mit mediterranem Grillgemüse, knusprigen Wedges
auf Rotwein-Thymian-Sauce

32,50 €

Entenbrust auf gebratenem Staudensellerie

mit Pilzen, gebratenen Drillingen
und Feigensauce

29,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Steaks

Rinderfiletsteak

das edle Stück, saftig und zart	200 g	31,00 €
	300 g	38,00 €
	400 g	45,00 €

Rumpsteak

ein Stück mit schmalem Fettrand, herzhaft, kräftig und aromatisch	200 g	27,00 €
	300 g	36,00 €
	400 g	45,00 €

Rib-Eye

das Entrecote, saftig mit einer nussigen Note	300 g	38,00 €
	400 g	45,00 €

Putensteak

	220 g	21,00 €
--	-------	---------

Zu allen Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, Rotweinjus, Sauce Béarnaise (separat),
knackiges Pfannengemüse.

Palmengarten Filetburger

120 gr. Rinderfilet, medium gebraten, Brioche- Brötchen, Salat, Gurke, Tomate, Rotweinschalotten, Barbecuesauce und Cheddar-Käse		25,00 €
--	--	---------

Zusätzliche Beilagen:

Kleiner Salatteller vom Buffet	7,50 €
Pommes Frites traditionell	4,20 €
Süßkartoffel-Pommes	4,80 €
Bratkartoffeln	4,20 €

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Englisch / Rare (saftig rot): im Fleischkern blutig

Medium (zartrosa): innen rosa, kräftige braune Kruste

Well done (ganz durch): sehr stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Fisch

Schollenfilet auf Curry-Spinat

überbacken mit Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln

25,50 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Risotto mit konfierten Tomaten und gebratenem Pancetta

29,00 €

Gebratener Wolfsbarsch

auf schwarzem Risotto mit wildem Brokkoli
und Safransauce

27,50 €



Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Dessert

Der Genussmoment:

kleines Glas Vanillecrème mit Kirschgrütze
und einem Espresso 7,50 €

Bananen-Tonkabohnen Parfait

mit Bitterschokolade und Mandelcrunch 9,50 €

Joghurt-Walnutstörtchen

auf Pflaumensauce mit Schokoladeneis 9,00 €

Marillenknödel

mit Vanilleeis 9,00 €

„Schokotraum“

warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern und Vanilleeis 9,50 €

Eis und Heiß

mit Vanilleeis und heißen Kirschen 8,50 €

Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet

mit frischen Früchten der Saison 9,00 €

Wählen Sie drei Kugeln aus folgenden Sorten:

Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss,
Stracciatella, Mango-Joghurt

Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango

Käsedessert

Feine Käseplatte (ca. 125 g, französische Auswahl),
Brotkörbchen, Butter 15,50 €