

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 Kreutzkamp'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

Graved Lachs auf Pumpernickelcrunch

Apfel | rote Zwiebel | Gurken-Crème Fraîche |
Frisée-Salat

16,50 €

Paprikatatar mit Limonenschmand

Avocado | drei gebratene Jakobsmuscheln | Blattsalate

18,00 €

Tapas Teller

Manchego-Käse | Kräuteroliven | Serrano Schinken | Garnele |
Brot | Butter

17,50 €

Carpaccio vom Rind

Olivenöl | Parmesan | Rucola

15,50 €

Suppen

Kokos-Currycrèmesuppe

gebratene Garnele
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele)

8,00 €

7,00 €



Steckrübenscrèmesuppe

Croûtons | Sonnenblumenkerne

7,50 €



Gelbe Linsen Suppe

Chili | gebackene Frühlingsrolle

7,00 €



Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Luftige Salate

Salatteller „Palmengarten“

Orangenvinaigrette | gebratene Putenbruststreifen |
Apfelspalten | Radieschen | Parmesankäse 16,50 €
*vegetarische Variante mit **Beyond Tenders Chicken Style**

Feldsalat und Rucola

Orangenfilet | Granatapfel |
Haselnuss | vegane Filetstreifen | Hausdressing | 18,50 €

Wildkräutersalat

Avocado | Fenchel | Quinoa | Orangendressing 14,50 €



mit gebratenen Lachswürfeln | Teriyakisaucе 19,50 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen | Pilze | Jus 21,00 €

mit Ziegenfrischkäse | Aprikosenchutney 17,50 €

Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Brot und Dip.



Salatbuffet



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

Kleiner Salatteller vom Buffet

7,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

FrISChe Pastagerichte

Tagliarini „Gorgonzola“

milde Gorgonzolasauce | Kürbis | Apfel | Haselnuss |
mit Rinderfiletstreifen

17,50 €

24,50 €

Breite Bandnudeln

Pilze | Weißweinsauce | Rucola | Parmesan |
mit drei Garnelen

16,50 €

21,50 €

Tagliarini „Rindfleisch“

Rindfleischstreifen | Trüffelsauce |
Spinat | Pilze | Zwiebeln | Tomate

18,50 €

Pappardelle „Lachs“

gebratenes Lachsfilet | Dillrahmsauce | Baby Mangold |
Gurke | Kirschtomate

19,00 €

Vegane Hauptgerichte

Süßkartoffelgnocchi mit heller Sauce

Pilze | Bohnen | Lauch | Petersilie



23,50 €

Quinoa hell und dunkel

Hokaidokürbis | Kapstachelbeere | Tomate | Basilikum



19,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Fleisch

Bio Schweinelendchen

regionales Marktgemüse | Drillingen | Schwerter Senf-Jus



28,50 €

Medaillon vom Kalbsfilet auf geschmortem Backenragout

Bohnenbündchen im Speckmantel | Pfannenkartoffeln

31,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone

Rahmsauce | kalt gerührte Preiselbeeren |
knusprige Bratkartoffeln

30,50 €

Schnitzel „König Ludwig“

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken |
gebackener Camembert | Preiselbeersauce |
Herzoginkartoffeln | Salatgarnitur

25,50 €

Lammkarree

mediterranes Grillgemüse | knusprige Wedges |
Rotwein-Thymian-Sauce

32,50 €

Entenbrust auf Zuckerschoten

Kräuterseitlingen | gebackene Kartoffeln | Rotweinjus

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 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 | Röstkartoffeln

25,50 €

Gebratenes Zanderfilet

*weiße Bohnen | getrockneter Tomate | Kartoffelwürfel |
heller Thymiansauce*

29,00 €

Gebratener Doradenfilet

Limonen Risotto | Zuckerkarotte | Chicorée

27,50 €



Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Dessert

Der Genussmoment:

kleines Glas Vanillecrème | Kirschgrütze | Espresso 7,50 €

Mousse von der Arcango Bitterschokolade

Beeren | Karamellsauce | Mandelcrunch 9,50 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Walnusseis 9,00 €

Yuzu Käsekuchen

Mandarinensorbet | Kiwi 9,00 €

„Schokotraum“

warmes Schokoladentörtchen | flüssiger Kern | Vanilleeis 9,50 €

Eis und Heiß

Vanilleeis | heißen Kirschen 8,50 €

Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet

frische Früchte 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 €