



Vorspeisen / Salate

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat,
Kartoffeldressing und Madeira-Pfeffergelee 16,00 €

Gezupfte Blattsalate 
mit gerösteten Pinienkernen,
Kirschtomaten und Parmesanspänen 14,00 €

Salatteller „Palmengarten“
frischer Salatteller in Orangenvinaigrette
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,
Radieschen und Parmesankäse 16,00 €

Suppen

Crèmesuppe von der Topinambur 
mit Speck 8,00 €
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Speck)

Klare Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen,
Madeira und Chesterstange 8,00 €

Pasta / Vegan

Tagliarini Gamberi 
mit Trüffel-Parmesansauce, Tomate,
Zwiebellauch und gebratenen Garnelen (4 Stück) 20,50 €
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen) 17,50 €

Blumenkohl-Bulgur mit Rosinen, 
Apfel, Kürbiskernen und Kaiserschoten 15,50 €

Hauptgerichte

Rinderfilet 200g „Surf and Turf“
mit Garnele, grünem Pfeffer, Sauce Choron,
Pfannengemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln 36,00 €

Medaillons vom Rind und Schwein
an Dörripflaumen-Balsamico-Jus
mit Zitronen-Romanesco und Röstitalern 27,50 €

Schnitzel „Holstein“ mit Spiegelei,
Rahmsauce, wildem Brokkoli und knusprigen Bratkartoffeln 24,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfel- und Zwiebelringen an Kartoffelpüree 26,00 €

Schollenfilet auf Curry-Spinat
überbacken mit Sauce Bearnaise und Röstkartoffeln 24,00 €

Filet vom Lachs
auf Schwarzwurzelgemüse, lila Kartoffeln
und Weißwein-Buttersauce 28,00 €

Dessert

Schokoladen-Kirschmousse mit Weinbrand
und Pistazieneis 9,50 €

Kokos-Grießflammerie mit Tonkabohne aromatisiert 
und Heidelbeeren 9,00 €

„Schokotraum“
warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis 9,50 €

Eis und Heiß
mit Vanilleeis und heißen Kirschen 8,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.