




Vorspeisen / Salate

Räucherlachs auf Kartoffelwaffel
mit Rote-Beete-Meerrettichcrème und Feldsalat 16,00 €

Wildkräutersalat 
mit roter Bete, Walnuss, Croûtons
und Feigendressing 14,00 €

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

Suppen

Kokos-Currycrèmesuppe 
mit gebratener Garnele 8,00 €
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele) 7,00 €

Klare Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Madeira 8,00 €

Pasta / Vegan

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

Rote Bete Risotto 
mit veganen Filetstreifen und Babyspinat 18,50 €

Hauptgerichte

Bio Schweinelendchen 
mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln
und Schwerter Senf Jus 28,50 €

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

Schnitzel „Blumenmädchen“ mit Spiegelei,
Rahmsauce, buntes Röschengemüse
und knusprigen Bratkartoffeln 24,50 €

Iberico Schweinefilet mit Erbsenschoten,
Schalotten, Drillingen und Jus 26,00 €

Schollenfilet auf Curry-Spinat
überbacken mit Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln 24,50 €

Lachsfilet gebraten auf Pastinake
mit getrockneten Tomaten, Weißweinsauce
und gebackenen Kartoffelperlen 28,00 €

Dessert

Der Genussmoment
Kleines Glas Vanillecrème mit Kirschgrütze
und einem Espresso 7,50 €

Limonen-Schokoladenparfait
mit Mango und Minzpesto 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 €.