PALAST KUECHE

Deutsche Klassiker & Asiatische Vielfalt

Vertraute Gerichte treffen auf die Aromen Asiens - modern interpretiert, frisch zubereitet und mit Liebe zum Detail

SUPPEN

Pilzcremesuppe 6,90
Cremige Suppe aus einer Auswahl aromatischer Pilze, fein abgerundet mit Sahne und frischen Kräutern.

Wan-Tan-Suppe 7,90
Wan Tan gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in einer klaren Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich.

SALATE

Caesar Salad 9,50
Knackiger Römersalat mit cremigem Caesar-Dressing, Parmesan und knusprigen Croûtons.

Palast Salat 8,50
Bunte Blattsalate mit Avocado und Cherrytomaten, serviert mit unserem Hausdressing und Baguette.

WAHLWEISE MIT:

Karaage Chicken + 4,90
Knusprig frittiertes Hähnchen nach japanischer Art.

Aromatischem Entenfleisch + 4,90
Zartes, aromatisch gewürztes Entenfleisch.

Black Tiger Garnelen + 4,90
Saftig gebratene Black Tiger Garnelen.

KALTE VORSPEISEN

Aubergine mit Knoblauchsauce 6,90
Zarte Aubergine mit aromatischer Knoblauchsauce, Sesam und frischen Kräutern.

Edamame 6,50
Gekochte junge Sojabohnen mit Meersalz.

Marinierte Mu-Err-Pilze 6,50
Knackige Pilze in würzig-pikanter Marinade.

Marinierter Oktopus 16,50
Zarter Oktopus mit Sellerie, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Koriander und Chili, verfeinert mit Olivenöl und Reisessig.

Beef Carpaccio 15,90
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Kapern.

WARME VORSPEISEN

Garnelen-Tempura 8,90
Knusprig ausgebackene Garnelen im leichten Tempura-Teig, serviert mit Chili-Mayonnaise.

Garnelen in knuspriger Tofu-Haut 9,50
Saftige Garnelen in knuspriger Tofu-Haut, serviert mit Chili-Mayonnaise.

Sichuan Wan Tan 7,50
Wan Tan gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in aromatisch-pikantem Sichuan-Chiliöl.

Chicken Gyoza 6,90
Gebratene japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Soja-Dip.

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen 6,90
Knusprig gebackene Frühlingsrollen mit feiner Gemüsefüllung, serviert mit Sweet-Chili-Dip.

Gemüse-Tempura 7,90
Verschiedene Gemüsesorten im leichten Tempura-Teig knusprig ausgebacken, dazu ein würziger Dip.

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Geschmorte Aubergine 17,90
Zarte Aubergine aus dem Wok mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln in einer aromatisch-würzigen Sauce.

Tofu mit Ingwer & Frühlingszwiebeln 18,90
Gebratener Tofu aus dem Wok mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln in einer leichten Sojasauce.

Blumenkohlsteak mit Pommes frites 18,90
Kräftig gebratenes Blumenkohlsteak mit Petersilie und Koriander, serviert mit Pommes frites und Pfeffersauce.

Shanghai Pak Choi mit Shiitake-Pilzen 17,90
Frischer Pak Choi und Shiitake-Pilze aus dem Wok mit Knoblauch und einer leichten Sojasauce.

Handgezupfter Spitzkohl nach chinesischer Art 17,90
Knackiger Kohl, im Wok mit Knoblauch und Chili würzig angebraten.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Garnelen-Pasta 20,90
Pasta mit Black Tiger Garnelen und Cherrytomaten in einer cremigen Hummersauce.

Black Tiger Garnelen 24,90
Gebratene Black Tiger Garnelen in aromatischer Weißwein-Knoblauch-Sauce mit Cherrytomaten, serviert mit Jasminreis.

Tempura vom Rotbarsch 19,50
Saftiges Rotbarschfilet im knusprigen Tempura-Mantel, serviert mit Remoulade und Kartoffelsalat.

Lachs Teriyaki 24,50
Gegrilltes Lachsfilet mit würzig-süßer Teriyaki-Glasur, dazu Wokgemüse und Jasminreis.

FLEISCH & GEFLÜGEL

Steak Frites 24,50
Gegrilltes argentinisches Entrecôte, ca. 200 g, serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln 27,90
Zartes, goldbraun paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit herzhaften Bratkartoffeln und frischer Zitrone.

Karaage Chicken 19,50
Saftige Hähnchenstücke knusprig frittiert, serviert mit Pommes frites und würzigem Dip.

Hühnerfleisch nach Palast-Art 19,50
Zartes Hühnerfleisch mit Chili, Knoblauch und Sichuan- Pfeffer, serviert mit Jasminreis.

Knusprige Ente 25,90
Knusprig geröstete Ente mit asiatisch gewürztem Wokgemüse und Jasminreis.

Spicy Beef 26,90
Fein geschnitenes Rinderfilet, sautiert mit Champignons, roten Zwiebeln und Chili

BEILAGEN

Pommes frites 4,90
Jasminreis 3,50
Bratkartoffeln 6,90
Wokgemüse 6,90
Gemischter Salat 5,60

REIS & NUDELN

Reisnudelsuppe mit Rinderfilet & Senfkohl 18,90
Rinderfilet in pikant säuerlicher Brühe mit Reisnudeln und eingelegtem Senfkohl.

Geschmorte Rindfleisch-Nudelsuppe 18,90
Zarte Rindfleischstücke mit Nudeln in einer kräftigen, aromatisch-würzigen Rinderbrühe.

Gebratener Reis oder gebratene Nudeln 15,90
Wahlweise gebratener Reis oder Nudeln mit Ei, knackigem Gemüse und aromatischer Sojasauce.

WAHLWEISE MIT:

Würzigem Hähnchen + 3,90
Rinderfilet + 7,90
Black Tiger Garnelen + 6,50

FÜR KINDER

Gebratener Reis oder Nudeln mit Ei & Gemüse 8,90
Mild gewürzt und frisch im Wok gebraten.

Gebratener Reis oder Nudeln mit Hähnchen 9,90
Mit Ei, Gemüse und zartem Hähnchenfleisch, mild gewürzt.

Karaage Chicken mit Pommes frites 12,90
Knusprige Hähnchenstücke nach japanischer Art mit Pommes frites.

DESSERTS

Crème Brûlée 6,90
Klassische Crème Brûlée, cremig im Inneren und mit knusprig karamellisierter Zuckerkruste.

Tiramisu 6,90
Cremige Mascarpone mit Espresso-Löffelbiskuits und feinem Kakao.

Sesam-Eis & Mango 6,90
Aromatisches schwarzes Sesam-Eis mit Mango und knusprigem Sesam-Crunch.

Mochi Eis 3,90
Matcha · Yuzu & Zitrone · Schokolade · Mango

Eis - pro Kugel 3,50
Vanille · Schokolade · Erdbeere · Grüntee · Schwarzer Sesam

PALAST KUECHE

Deutsche Klassiker & Asiatische Vielfalt

APERITIF

White Blossom 9,90
Jaoanese Blossom Gin | Holunderblütensirup
Yuzu-Likör | Crement

Lillet Wild Berry 8,90

Hugo 8,50

Aperol Spritz[1|10] 8,50

Moskow Mule 11
Absolut | Limette | Ginger Beer | Gurke

SPARKLING WINE

Oro Prosecco DOC Spumante
0,1L | 6 0,75L | 39

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reserve 109

Taittinger Prestige Rose Brut 119

SAKE

Kaden Honjozo
15 CL | 12 Flasche | 54

CLASSIC COCKTAILS

Negroni 10
Tanqueray Ten | Campari | Martini Rosso[1]

Caipirinha 10
Cachaca | Limette | Rohrzucker

Mojito 10
Havana Club 3j | Limette | Minze | Rohrzucker | Soda

Singapore Sling 13
Tanqueray Ten | Cherry Heering | Dom Benedictine
Cointreau | Angostura | Zitronensaft | Ananassaft | Soda

Mai Tai 13
Myer´s Rum | Havana Club 3j | Cointreau | Zitronensaft
Rose´s Lime Juice | Mandelsirup | Ananassaft

Long Island Iced Tea 13
Tanqueray Ten | Havana Blanco | Tequila | Russian Standard
Cointreau | Rose´s Lime Juice | Zitronensaft | Coca Cola[1|3|9]

Whisky Sour 11
Bulleit | Zitronensaft | Zuckersirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Geisha | 8
Erdbeersirup | Limette | Karamelsirup[1] | Maracujanektar

Tai Chi | 7
Lime juice | Orangensaft | Cranberrynektar

Ipanema | 7
Limette | Rohrzucker | Ginger Ale[1]

WEISSWEIN

0,2 | 0,75 L

Grauer Burgunder Fundament
Weingut Wageck Pfaffmann 7,50 | 26
Fruchtig, cremig und elegant mit frischer Säure
und feiner Mineralität. .

Chenin Blanc, Stettynn, Südafrika 7,90 | 27
Mineralisch, kraftvoll und elegant mit komplexem,
leicht salzigem Abgang.

TANZ DER FREUDE, Riesling trocken,
Johannes Schmitz, Rebenhof, Mosel 7,50 | 26
Mineralisch und würzig mit gelben Fruchtaromen,
lebendiger Säure und feinem, frischem Abgang.

The Year of the Rabbit's Reserve" Riesling,
Ürziger Würzgarten, Rebenhof, Mosel 8,50 | 30
Feine Apfelaromen mit würzigen Noten. Lebendige
Säure und dezente Restsüße in schöner Balance.

Cabernet Sauvignon Blanc de Noir,
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia 9,50 | 32
Duft von Pfirsich und Veilchen. Saftig und elegant.

Chablis La Sereine, La Chablisienne
Burgund, Frankreich | 45
Feine Mineralität, Aromen von Birne und Melone,
elegante Säure und langer Abgang.

ROSÉ

Lumière de Provence Rosé, Estandon,
Provence, Frankreich 7,90 | 27
Frische und lebhafte Farbe mit kräftigen Fruchtaromen
von Zitrus & Grapefruit

ROTWEIN

Merlot Hasie Wellington, Südafrika 7,50 | 26
Dunkle Beeren, Schokolade und feine Würze.
Elegant mit dezenter Holznote.

Cabernet Sauvignon Helan Mountain,
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia 9,50 | 32
Wunderschöne Aromen von Vanille, Cassis und einem
Hauch Schokolade. Körperreich und dennoch elegant. .

„Tamboerskloof Syrah,
Kleinood Wines, Stellenbosch, Südafrika | 42
Dunkle Pflaumen, rote Beeren und weißer Pfeffer.
Kraftvoll und elegant mit feinen Tanninen.

BIER VOM FASS[1|5] 0,4 L

Krombacher 5,50

Alsterwasser 5,50

Krombacher Hefeweizen 5,50

FLASCHENBIER[1|5]

Krombacher Weizen Alkoholfr. 0,5 L | 6,20

Krombacher Alkoholfrei 0,33 L | 4,20

Tsingtao 0,33 L | 5,50

SOFTDRINKS

Coca Cola 0,4 L | 4,50
Coca Cola[1|3|9] | Coca Cola Zero
Fanta[1|3] | Spezi[1|3|9] | Sprite[1|3]

Thomas Henry 0,2 L | 4
Bitter Lemon[10] | Ginger Ale[1]
Tonic Wasser[10|11] | Ginger Beer

Vitamalz[15] 0,33 L | 4,20

Magnus 0,25 L | 3,50
Feinperlig | Still

Magnus 0,75 L | 7,50
Feinperlig | Still

SÄFTE

0,4 L

Säfte & Schorlen 4,90
Apfelsaft | Cranberrynektar | Mangonektar
Maracujanektar | Orangensaft
Rhabarbersaft | Traubensaft | Ananassaft

Hausgemachte Palast-Limonade 5,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee[9] | Espresso | Koffeinfreier Kaffee 3

Doppelter Espresso[9] 4

Cappuccino[9] | Milchkaffee[9]

Latte Macchiato[9] 4,50

MARTINIS

Espresso Martini 10
Absolut Vodka | Kahlúa | Espresso

Martini Classic 10
Tanqueray Ten/Russian Standard | Noilly Prat | Olive

Cosmopolitan 10
Russian Standard | Cointreau | Cranberrynektar | Zitronensaft

Manhattan 10
Canadian Club | Martini Rosso1 | Angostura bitter

TEE

Jasmintee | 4,5
Grünertee | 4,5
Frischer Ingwertee | 4,5
Frischer Minztee | 4,5

LIKÖR | 2 CL

Jägermeister | 3,5
Kahlúa | 4
Molinari Sambuca | 4
Ramazotti | 3,5
Averna | 3,5
Campari | 3,5
Bailey's | 3,5

GIN | 2 CL

Beefeater | 4
Bombay Sapphire | 4
Hendrick's | 5
Monkey 47 | 6
Tanqueray | 4
Tanqueray No.10 | 5

VODKA | 2 CL

Russian Standard | 3,5
Smirnoff Black | 4
Absolut | 4

RUM | 2 CL

Havana Club 7 Años | 5
Myer's | 3,5
Plantation | 6
Kraken | 5
Pampero Aniversario | 4