

# Palato

## 3 Gang Menü

Lumpia / Garnele / Sweet Chili / Terijaki  
(9€)

\*\*\*

Friesisches Dry Aged Schweinekarree / Chili Mais Crunch / Rübchen / Jus  
(27€)

\*\*\*

Himbeer Tiramisu / Joghurt Crispy / Beeren  
(7,50€)

Preis pro Person 39,00€

# palato

## Vorspeisen

Gelbe Beete Suppe / Entenbrust / Shiso Kresse	7,00€
Ziegenkäse / Brik – Teig / Baby Leaf / Nüsse / Früchte	9,00€
Steinpilz Ravioli / Pflaume / Majoran	9,50€
Pastrami / Baby Leaf / Cashew Kerne / Estragon	11,00€
Oktopus / Avocado / Wasabi / Krabbenbrot	12,00€

## Salate

Serrano Schinken / Rucola / Himbeere / Grana Padano	9,00€
Wildkräutersalat / Nüsse / Früchte...	Kl: 6,00€ Gr: 9,00€
Wahlweise mit...	
... gegrilltem saisonalen Gemüse	Kl: 9,00€ Gr: 13,00€
... Hähnchenbrust	Kl: 10,00€ Gr: 14,00€
... Rinderstreifen	Kl: 11,00€ Gr: 15,00€
... Argentinische Rotschwanz Garnele	Kl: 12,00€ Gr: 16,00€

# palato

## Hauptspeisen

Risotto / Pfifferlinge / Cherry Tomaten / Majoran	Kl.: 12,00€ Gr.: 17,00€
Tagliatelle / Sommertrüffel / Grana Padano	Kl.: 13,00€ Gr.: 19,00€
Pulled U.S. Beef / Süßkartoffel / Bimi / BBQ – Jus	21,00€
Krosser Havel Zander / Kartoffel / Gurke / Wasabi	23,00€
Irishes Rumpsteak / La Ratte / Pfifferlinge / Jus	26,00€
Seeteufel / Beluga Linsen / Pak Choi / Mandel Crunch	28,00€

## Desserts

Dreierlei Sorbet des Tages	7,00€
Crème brûlée / Cassis	7,50€
Schokoladen Brownie / Mango	8,00€
Französischer Käseteller / Feigensenf / Früchte / Nüsse	11,00€

# Palato

## Kinderkarte

### Hauptgerichte

Spaghettini / Butter / Parmesan	5,50€
Gemüse / Spaghettini / Parmesan	7,50€
Rostbratwurst / Pommes Frites	8,50€
Chicken Nuggets / Süßkartoffel Pommes	9,00€
Spaghetti / weiße Bolognese / Parmesan	9,50€
Hähnchenschnitzel / Pommes Frites	10,00€

### Dessert

Schokoladen Eis	2,00€
Vanille Eis	2,00€
Erdbeer Eis	2,00€
Schokoladenkuchen / Himbeereis	5,50€

# Palato

## Mittagskarte

(12.00Uhr-14.30Uhr)

### Schneller Teller 3 Gänge

Menü 1: TS * Pfifferlinge / Risotto / Parmesan * TD	11,00€
Menü 2: TS * Zander / Kartoffel / Gurke / Wasabi * TD	12,00€
Menü 3: TS * Pulled U.S. Beef / Pommes * TD	13,00€

### Vorspeisen

Gelbe Beete Suppe / Entenbrust / Shiso	5,00€
Rucola / Serrano Schinken / Himbeere / Parmesan	9,00€

### Hauptgänge

Spaghettini / saisonales Gemüse / Grana Padano	Kl.: 7,50€ Gr.: 10,00€
Weißer Bolognese / Spaghettini / Parmesan	Kl.: 8,50€ Gr.: 11,00€
Tagliatelle / Wintertrüffel / Parmesan	Kl.: 11,00€ Gr.: 15,00€
Wiener Kalbs – Schnitzel / Pommes / Salat	11,00€
Lachs / Beluga Linsen / Pak Choi / Limone	14,00€
Irishes Rumpsteak / Drillinge / Pilze der Saison	21,00€

### Dessert

Crème Brûlée / Cassis	6,50€
Französischer Käse / Feigen Senf / Baguette	10,00€

TS: Tages Suppe / TD: Tages Dessert

# Palato

<u>BIER</u>	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>	<u>Flasche</u>
Veltins Pilsener	2,20 €	3,90 €	
Grevensteiner Original	2,50 €	4,50 €	
Uerige Alt	2,20 €	3,90 €	
Meisel's Weiße		3,90 €	
Veltins Alkoholfrei			3,20 €
Schöffelhofer Grapefruit			3,20 €
Corona			3,90 €
Meisel's Weiße Alkoholfrei			3,90 €

<u>ALKOHOLFREI</u>	<u>0,20 L</u>	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>	<u>0,75 L</u>
Stiftsquelle Still		2,20 €		5,50 €
Stiftsquelle Sprudel		2,20 €		5,50 €
Stiftsquelle Apfelschorle		2,20 €		
Coca-Cola	2,20 €		4,00 €	
Coca-Cola Zero	2,20 €		4,00 €	
Sprite	2,20 €		4,00 €	
Spezi	2,20 €		4,00 €	
Fanta	2,20 €		4,00 €	
Fritz Zitronenlimonade	2,50 €			
Fritz Orangenlimonade	2,50 €			
Fritz Traubenschorle	2,50 €			
Fritz Rhababerschorle	2,50 €			
Schweppes Tonic Water	2,50 €			
Schweppes Ginger Beer	2,50 €			
Schweppes Ginger Ale	2,50 €			
Schweppes Bitter Lemon	2,50 €			
Granini Säfte div. Sorten	2,90 €		4,50 €	
Orangina Classic		2,90 €		
Orangina Rouge		2,90 €		

<u>Heißgetränk</u>	<u>Tasse</u>
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Doppio	2,90 €
Kaffee	2,50 €
Cappucino	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Kakao	1,90 €
Althaus Tee div. Sorten	1,90 €
Frischer Minz Tee	2,50 €

# palato

## OFFENE WEINE

### WEIß

	<u>0,15 L</u>	<u>0,75 L</u>
Vinho verde <b>Adaga</b> , Minho regional Portugal	3,90 €	18,00 €
Palato do <b>Côa</b> , Quinta 5 Bagos, Douro Portugal	4,90 €	23,00 €
Sauvignon <b>Blanc</b> , Weingut Hofmann, Rheinhessen	5,40 €	25,50 €
Grauburgunder, Weingut Hohlreiter, Pfalz	5,40 €	25,50 €
Riesling " <b>Auf der Lauer</b> ", Weingut Willems & Willems, Saar	5,40 €	25,50 €
Lugana „ <b>Felugan</b> " 2016, Az. Agricola Feliciano, Gardasee Italien	5,40 €	25,50 €
Weissburgunder/ <b>Chardonnay</b> , Weingut Klein, Südliche Weinstraße	5,40 €	25,50 €

### ROT

	<u>0,15 L</u>	<u>0,75 L</u>
Palato do <b>Côa</b> , Quinta 5 Bagos, Douro Portugal	4,90 €	23,00 €
Oscars <b>Cuvée</b> , Quinta da Valeira, Oscar Quevedo	5,40 €	25,50 €
Rioja Crianza " <b>Inspiración</b> ", Bodegas Valdemar, Spanien	6,40 €	30,50 €
Rätzelhaft <b>Cuvée</b> , Weinmanufaktur Vio Weine, Pfalz	6,40 €	30,50 €

### ROSÉ

	<u>0,15 L</u>	<u>0,75 L</u>
Rovisco <b>Rosé</b> , Rovisco Garcia, Alentejo Spanien	4,50 €	19,50 €
<b>Cuvée Rossi</b> , Weingut Hofmann, Rheinhessen	5,40 €	25,50 €

### APERITIF

	<u>GLAS</u>
Crodino	2,50 €
Sherry	3,50 €
Prosecco Spumante	3,90 €
Prosecco Spumante Rosé	3,90 €
Crodino mit Gin	5,00 €
Campari Orange	5,00 €
Campari Soda	5,00 €
Martini Bianco	5,00 €
Martini Rosso	5,00 €
Hugo	5,50 €
Aperol Spritz	5,50 €
Hollunder Aperol Spritz	5,50 €
Cremant "Vivency" Brut	6,50 €
Cremant "Vivency" Rosé	6,50 €
Moscow Mule	7,00 €

### Jetzt Neu bei uns:

	<u>0,2L Flasche</u>
Thomas Henry Spicy Ginger Beer	4,50 €
Fever-Tree Ginger Beer	4,50 €
Fever-Tree Elderflower Tonic	4,50 €
Fever-Tree Lemon Tonic	4,50 €
Fever-Tree Aromatic Tonic	4,50 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	4,50 €
Fever-Tree Indian Tonic	4,50 €

# palato

## FLASCHENWEINE WEIß

### DEUTSCHLAND

0,75 L

**Pinot Blanc 2016**

28,00 €

Weingut Markus Molitor, Mosel

**Riesling Oelberg**

29,00 €

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen

**Chardonnay "Steinberg"**

29,00 €

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen

**Weissburgunder Eselspfad**

29,00 €

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen

**Blanc de Noir 2016**

35,00 €

Weingut Jean Stodden, Ahr

**Grauburgunder Höhenflug 2015**

35,00 €

Weingut Thomas Hensel, Pfalz

**Riesling „Herrenberg“ 2014**

35,00 €

Weingut Willems-Willems, Mosel

**Riesling „Alte Reben“ Saar 2014**

35,00 €

Weingut Markus Molitor, Mosel

**Riesling Spätlese „Kanzemer Altenberg“ 2015**

39,00 €

Weingut Von Othegraven, Saar

**Riesling „Ürziger Würzgarten“ 2015**

49,00 €

Weingüter Steinmetz und Hermann, Mosel

**Weissburgunder "Einzigacker"**

49,00 €

Weingut Jochen Dreissigacker

### ITALIEN

0,75 L

**Langhe Arneis 2016**

31,00 €

Cordero di Montezemolo, Piemont Italien

**Pinot Grigio 2013**

31,00 €

Weingut Elena Walch, Südtirol

**Greco di Tufo 2015**

31,00 €

Feudi di san Gregorio, Kampanien Italien



# Palato

<b><u>FRANKREICH</u></b>			<b><u>0,75 L</u></b>
<b>Chardonnay</b>			<b>29,00 €</b>
Domaine Alain Geoffroy, Burgund			
<b>Sancerre 2015</b>			<b>35,00 €</b>
Domaine de la Perriere, Loire			
<b>Pouilly Fumé 2013</b>			<b>35,00 €</b>
Le Domaine Saget, Loire			
<b>Meursault 2014</b>			<b>69,00 €</b>
Domaine Louis Jadot, Côte de Beaune			
<b><u>PORTUGAL</u></b>			<b><u>0,75 L</u></b>
<b>Petit Virgo 2015</b>			<b>25,00 €</b>
Torre do Frade, Alentejo			
<b>Sao Matias 2015</b>			<b>25,00 €</b>
Casa de Sao Matias, Dão			
<b>Palato Do Côa Reserva 2014</b>			<b>35,00 €</b>
Quinta 5 Bagos, Douro			
<b><u>ÜBERSEE</u></b>			<b><u>0,75 L</u></b>
<b>Chenin Blanc 2016</b>			<b>25,00 €</b>
Delheim, Stellenbosch Südafrika			
<b>Chardonnay „Sundial“ 2013</b>			<b>28,00 €</b>
Fetzer Vineyards, Hopland Kalifornien			
<b>Sauvignon Blanc</b>			<b>38,00 €</b>
Cloudy Bay, Marlborough Neuseeland			
<b><u>SÜß</u></b>		<b><u>0,15 L</u></b>	<b><u>Flasche</u></b>
<b>Vin Santo 1996</b>	<b>0,375 L</b>		<b>25,00 €</b>
Castelli del Grevepese, Toskana			
<b>Sauternes 2013</b>	<b>0,75 L</b>	<b>6,50 €</b>	<b>31,00 €</b>
Barton & Guestier, Bordeaux			
<b>Eiswein 2005</b>	<b>0,375 L</b>		<b>35,00 €</b>
Weingut Hiedler, Österreich			
<b>Beerenauslese 2006</b>	<b>0,375 L</b>		<b>35,00 €</b>
Eiswein 2008	<b>0,375 L</b>		<b>35,00 €</b>
<b>Weingut Waldschütz, Österreich</b>			
<b>Süß und Rot (zeitlos)</b>	<b>0,5 L</b>		<b>35,00 €</b>
Thomas Hensel und Markus Schneider			
<b>Portwein Tawny Reserve 2012</b>	<b>0,75 L</b>	<b>5,90 €</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Portwein Vintage 2007</b>	<b>0,75 L</b>		<b>65,00 €</b>
<b>Portwein 40 Anos</b>	<b>0,75 L</b>		<b>130,00 €</b>
<b>Portwein Colheita 1974</b>	<b>0,75 L</b>		<b>130,00 €</b>

# palato

## FLASCHENWEINE ROT

### DEUTSCHLAND

0,75 L

**Spätburgunder 2014**

31,00 €

Weingut Jesuitenhof, Pfalz

**Black Print Cuvée**

33,00 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz

**Spätburgunder "Vitus" Barrique**

35,00 €

Weinhaus Heger, Baden

**Höhenflug Cuvée 2012**

35,00 €

Weingut Thomas Hensel, Pfalz

### ITALIEN

0,75 L

**Montepulciano D'Abbruzzo Reserva "Indio" 2012**

28,00 €

Azienda Vinicola Bove, Abbruzzen

**Primitivo di Manduria "Doppio Passo" Riserva 2012**

31,00 €

Weinkellerei Carlo Botter, Apulien

**Lagrein 2013**

31,00 €

Weingut Elena Walch, Südtirol

**Valpolicella Ripasso 2013**

39,00 €

Az. Agr. Secondo Marco, Venetien

**Amarone della Valpolicella Riserva 2011**

59,00 €

Catarina Zardini, Venetien

**Promis Ca Marcanda Cuvée 2014**

59,00 €

Di Angelo Gaja, Toscana

**Barolo "Castiglione" 2011**

65,00 €

Weingut Vietti, Piemont

### FRANKREICH

0,75 L

**Château Magence 2009**

35,00 €

Graves Bordeaux

**Château Magnol 2012**

39,00 €

Haut-Médoc Bordeaux

**Coudoulet de Beaucastel 2014**

39,00 €

Château de Beaucastel Cotes du Rhône

**Chateau Larrivet Haut Brion 2001**

65,00 €

Pessac Leognan Bordeaux

**Châteauneuf du Pape 2011**

85,00 €

Château de Beaucastel Cotes du Rhône

# palato

<b><u>PORTUGAL</u></b>	<b><u>0,75 L</u></b>
<b>Valle de Passos 2014</b> Quinta Valle de Passos, Trás-Os-Montes	<b>28,00 €</b>
<b>Palato do Côa Reserva 2011</b> Quinta 5 Bagos, Douro	<b>39,00 €</b>
<b>"Q" Quevedo Reserva</b> Quinta Vale d'Agodinho, Douro Portugal	<b>49,00 €</b>
<b>Palato do Côa Gran Reserve 2010</b> Quinta 5 Bagos, Douro	<b>59,00 €</b>
<b><u>ÜBERSEE</u></b>	<b><u>0,75 L</u></b>
<b>Malbec Reserve 2014</b> Bodegas Salentein, Mendoza Argentinien	<b>32,00 €</b>
<b>Vet Rooi Olifant 2011</b> Markus Schneider, Südafrika	<b>34,00 €</b>
<b>Syrah „Glen Carlou“ 2010</b> Hess Family Estates, Südafrika	<b>35,00 €</b>
<b>Outer Limits CGM 2013</b> Montes Winery, Valle de Colchagua Chile	<b>39,00 €</b>
<b>BIN 2 Shiraz-Mataro 2013</b> Penfolds Australien	<b>39,00 €</b>
<b>Mount Veeder "19 Block" Cuvée 2011</b> The Hess Winery Collection, Napa Valley Kalifornien	<b>55,00 €</b>
<b>BIN 389 Cabernet-Shiraz 2013</b> Penfolds Australien	<b>85,00 €</b>

# palato

<u>PRICKELNDES</u>	<u>0,1 L</u>	<u>0,75 L</u>
<b>Cava Mas Codina Brut 2014</b> Caves y Vins Masia Codina, Penedes Spanien		25,00 €
<b>Prosecco Spumante "Cuvee Nobile"</b> Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene-Conegliano	3,90 €	26,00 €
<b>Rosa Rosé Spumante</b> Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene-Conegliano	3,90 €	26,00 €
<b>Dolce Veleno Spumante Rosé Demi Sec</b> Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene-Conegliano		28,00 €
<b>Chardonnay Winzersekt Brut 2012</b> Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen		35,00 €
<b>Riesling Winzersekt Brut</b> Weingut Markus Molitor, Mosel		35,00 €
<b>Cremant "Vivency" Brut</b> Cremant de Loire	6,50 €	36,00 €
<b>Cremant "Vivency" Rosé</b> Cremant de Loire	6,50 €	36,00 €
<u>CHAMPAGNER</u>		<u>0,75 L</u>
<b>Castelnau Brut Reserve</b>		59,00 €
<b>Billecart-Salmon Brut Reserve</b>		65,00 €
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b>		79,00 €
<b>Gosset Grande Reserve Brut</b>		65,00 €
<b>Gosset Grand Rosé Brut</b>		75,00 €
<b>Ruinart Rosé</b>		95,00 €
<b>Krug Grande Cuvée</b>		195,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise 2002</b>		155,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise Rosé 2000</b>		295,00 €