

*Willkommen im
Palais'*



Essen und Trinken



Feiern

Lachen und Kultur



Ambiente



Einen angenehmen Aufenthalt wünscht das Team vom

PALAIS
CAFÉ · BAR · RESTAURANT



Vorspeisen kalt / warm



-   **Waldpilzsüppchen** 1,2,4,8, W-Gluten, Milch 4,80 €
cremig es Waldpilzsüppchen mit Kräutercroutons
- Soljanka** 2,3,4,7,11,15, W-Gluten 4,50 €
die wohl beliebteste Suppe der Region, serviert mit Sour
Creme und Graubrot.
-   **Kürbisrahmsüppchen** 1,2,3,4, W-Gluten 4,50 €
eine typische Herbst und Wintersuppe,
Serviert mit Baguette und gerösteten Kürbiskernen
-   **Gebackener Camembert** 8, 11, W-Gluten 6,70 €
an Salatgarnitur mit Preiselbeeren und Toast /
Baguette
-   **Gebackener Hirtenkäse** 8, Gluten 6,70 €
mit Röstzwiebeln serviert an einer Salatgarnitur
mit Baguette
- Ragout Fin vom Geflügel / Würzfleisch** 1,2,3,4,8 klein 4,50 €
Der Klassiker unter den Vorspeisen. Würziges Ragout von
der Putenbrust in der Schale mit Käse überbacken und groß 6,50 €
mit Baguette W-Gluten serviert.
- Carpaccio vom Rinderfilet** 1,2,3,8 10,50 €
mit Olivenöl und Zitrone mariniert,
auf frischem Rucola und Parmesan, serviert mit Baguette W-Gluten
-   **Griechischer Bauernsalat** 1,4 / Senf, Sellerie, W. Gluten, Milch 8,10 €
Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Knoblauch, Joghurtdressing
Oliven, Peperoni und Fetakäse. Dazu servieren wir Baguette.
- Italienischer Salatteller** 1,2,3,4,7,15 / Senf, Sellerie, W.Gluten 8,50 €
Blattsalate, Paprika, Tomate, Gurke,
Schinken und Käsestreifen, Italien - Dressing und Baguette.
-   = Vegetarisch oder vegan




Hauptgerichte



- Bauernfrühstück** 2,3,4,8,15 Ei, Senf, Sellerie 8,50 €
deftige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schinkenspeck,
in luftiger Eihülle mit einer Salatgarnitur und Gewürzgurke.
- Krautpfanne** 2,3,4,8 Senf, Sellerie 8,80 €
kräftige Krautpfanne mit Hackfleisch. Dazu gibt es
Salzkartoffeln.
- Schweineschnitzel "Wiener Art"** 8, Ei, Gluten 14,50 €
hausgemachte zarte Schnitzel, knusprig gebraten,
an Rahmchampignons^{2,3,4,8} und Pommes Frites.
- Lachs- oder Zanderfilet** 1,2,3,4,8 Gluten, Senf, Sellerie 14,80 €
frisch gebraten auf Blattspinat und Kräuternudeln.
-  **Tofugulasch** 1,2,3,4 Gluten, Senf, Sellerie 12,50 €
mit Beilage nach Wahl
-  **Pasta á la Puttanesca** 1,2,3,4 / W.Gluten, Senf, Sellerie, Ei 8,50 €
Fein abgestimmt mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomaten, Parmesan,
gehacktem Rucola, sicher eine Sünde wert.

Die Wintergerichte

- Rehbraten** mit Beilage nach Wahl 15,20 €
1,2,3,4 Gluten, Senf, Sellerie
- Wildgulasch** mit Beilage nach Wahl 14,20 €
Kräftig mit leichter Holundernote. 1,2,3,4 Gluten, Senf, Sellerie
- ½ Ente (ohne Knochen)** mit Beilage nach Wahl 15,80 €
Knusprig gebraten ein Genuss.
- Ochsenbäckchen in Maronensauce** mit Beilage nach
Wahl 1,2,3,4, Milch, Gluten, Senf, Sellerie 16,50 €
Die zarteste Versuchung seit Marilyn Monroe
- Beilagen zur Wahl**

-  **Rotkohl** 1,2,3,4,11
- Grünkohl** 1,2,3,4,15
- Rosenkohl** 1,2,3,4,15
-  **Kartoffelklöße** 2,3,4
- Kroketten** Ei
- Semmelknödel** 1,2,3,4,15, Ei, Milch, Gluten
-  **Schupfnudeln** Ei, Gluten
- Pasta** Gluten

Für unsere kleinen Gäste & Süße Leckereien



Nudeln mit Tomatensauce <small>1,2,3,4,11</small> <small>Gluten</small>	4,50 €
Fischstäbchen mit Pommes und Spinat <small>1,2,3,4,8,11</small>	5,20 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites <small>1,2,3,4,Gluten</small>	11,30 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup <small>2,4,11</small> und Mayonnaise <small>1,2,3,</small>	3,50 €

Süße Leckereien

Heiße Liebe <small>8,11</small> (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	5,50 €
Bratapfel im Glas mit Eierlikör <small>6,8,11</small>	5,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>6,8,11</small>	5,50 €
Schokosoufflé <small>2,3,11</small> auf Erdbeer-Kokos Spiegel	5,50 €

mit Sahne = + 0,50 €

Alkoholfreie Getränke



Pepsi^{1,3,6,9}, Mirinda^{1,3}, Seven up, Spezi^{1,3,6,9}

Glas
0,2 l / 0,4 l

1,90 € / 3,50 €

Apfelschorle

1,90 € / 3,50 €



Wasser (spritzig, medium, still)



Flasche
0,25 l / 0,75 l

2,00 € / 4,60 €



Bitter Lemon^{3,10}

Flasche
0,2 l

2,20 €

Tonic Water¹⁰

2,20 €

Ginger Ale

2,20 €



Säfte / Nektar von Bauer

Glas
0,2 l / 0,4 l

Schwarze Johannisbeere *, Mango *, Maracuja *

2,20 € / 3,80 €

Banane *, Kirsch *, Cranberry *

2,20 € / 3,80 €

Tomatensaft, Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft

2,20 € / 3,80 €

Erdbeere **

2,20 € / 3,80 €

Saftschorlen


2,00 € / 3,50 €



* = Nektar, ** = Fruchtsaftgetränk

Heiße Getränke



Tasse Kaffee ⁹	1,80 €
Tasse Kaffee groß ⁹	2,80 €
Milchkaffee groß ⁹	2,80 €
Cappuccino groß ^{9 Milch}	2,80 €
Latte Macchiato ^{9 Milch}	3,50 €
Espresso ⁹	1,80 €
Doppelter Espresso ⁹	2,80 €
Heiße Schokolade ^{Milch} Extra Sahne 0,50€	2,60 €
Heiße Zitrone	1,60 €
Pure Tea Selection 	2,10 €
Earl Grey • Kamille • Roibos – Karamell – Orange • Früchtetee • Pfefferminztee • Grüner Tee - Zitronengras • Kräutertee	
Glühwein ⁵	3,20 €
Grog ¹	3,80 €
Irish Coffee ^{9 / Milch}	5,50 €
Cuban Hot Coffee ^{9,1}	5,50 €



Vom Fass

0,3 l / 0,5 l

Radeberger Premium Pils



2,60 € / 3,80 €

Ur Krostitzer Schwarzbier



2,60 € / 3,80 €

Schöffelhofer Hefe Gluten



2,60 € / 3,80 €

Radler

2,50 € / 3,60 €

Diesel 1,3,6,9,

2,50 € / 3,60 €

Hefe – Mix (z.B. Banane, Kirsche, Cola 1,3,6,9)

2,60 € / 3,80 €

Flasche

0,33 l / 0,5 l

Schöffelhofer Hefe (dunkel, Kristall) Glute



3,70 €

Schöffelhofer Hefe (alkoholfrei) Gluten

Schöffelhofer

3,70 €

Jever Fun (alkoholfrei)



2,50 €

Vitamalz

2,50 €

Ur Krostitzer Pils **Ur-Krostitzer**



2,80 €

Allgäuer Büble Bayrisch Hell



3,70 €

Sekt / Sektcocktails

0,1 l / 0,75 l

Rotkäppchen (trocken, halbtrocken) ⁵



2,90 € / 16,50 €

Aperol Sprizz ^{1,5}

Rotkäppchen

5,50 €

Hugo ^{5,11}

5,50 €



Weißwein offen



Weißburgunder trocken

5,30 € / 18,90 €

Saftige, sortentypische Aromen von Quitten und Zitrusfrüchten.
Deutschland, Saale-Unstrut
Schorle 4,20€



WINZERVEREINIGUNG
FREYBURG-UNSTRUT

Müller Thurgau trocken

4,50 € / 18,00 €

Mild und blumig mit herrlichem Geschmack nach reifen Äpfeln,
Pfirsich und Ananas und einem herzhaften Hauch Muskat.
Deutschland, Saale – Unstrut
Schorle 3,80€



WINZERVEREINIGUNG
FREYBURG-UNSTRUT

Palais S Cuveé, Hausmarke trocken

4,30 € / 17,20 €

Wie ein Sturm - klar, kraftvoll, süffig und saftig mit vielschichtigen
Aromen gelber Früchte im vollmundigen Geschmack.
Deutschland, Winzerei Vollmer
Schorle 3,70€

Chardonnay L'esprit de Mistral trocken

3,70 € / 13,50 €

Ein traditioneller Chardonnay vereinigt den fruchtigen Geschmack
von Mango, Stachelbeere und weißen Blüten
Frankreich
Schorle 3,40€

Scheurebe, halbtrocken

5,30 € / 18,90 €

Saftig mit einer opulenten Frucht und herrlicher Exotik im
kraftvollen Geschmack.
Deutschland, Saale Unstrut, Weingut Fröhlich – Hake
Schorle 4,20



WINZERVEREINIGUNG
FREYBURG-UNSTRUT

Müller - Thurgau lieblich

4,10 €

Lieblich, duftig, angenehme Traubensüße
Deutschland, Pfalz
Schorle 3,60€

Weißwein enthält Sulfite

PALAIS
CAFÉ · BAR · RESTAURANT



Rotwein offen



0,2l / Fl 0,75l

4,30 € / 17,20 €

Palais S Cuveé Hausmarke trocken

Acolon, Regent, Spätburgunder.
Lodernd wie Feuer, samtig, vollmundig mit üppigen Aromen von reifen Beeren und Kirschen in einer seidigen Struktur.

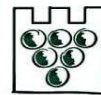
Deutschland, Winzerei Vollmer
Schorle 3,70€

Blauer Zweigelt trocken

5,90 € / 19,50 €

Mild und doch vollmundig, nachhaltig mit herrlichen Kirscharomen. Körperreich und ausdrucksstark.

Deutschland, Saale Unstrut
Schorle 4,50€

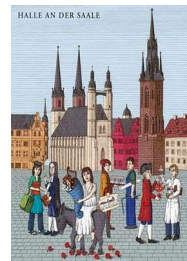


WINZERVEREINIGUNG
FREYBURG-UNSTRUT

Dornfelder „Stadt Halle“ trocken

Mit einer tief-dunkelroten Farbe kommt dieser Wein ins Glas und verbreitet einen feinen Duft von Brombeeren, reifen Kirschen und Holunder. Ausgestattet mit dem Sonderetikett "Stadt Halle"

Deutschland, Saale Unstrut
Schorle 4,70€



6,30 € / 21,80 €

Shiraz - Cabernet Down Under trocken

3,70 € / 14,20 €

Dieser Wein verkörpert den Geschmack von reifen Kirschen des Shiraz und das Aroma von Cassis und Minzschokolade des Cabernet.

Süd – Ost – Australien
Schorle 3,40€

Dornfelder halbtrocken

3,70 € / 14,20 €

Absolut unverfälscht, kräftig und leicht samtig mit der deutlichen Frucht von Kirschen und Waldbeeren.

Deutschland, Rheinhessen, Weinkellerei Mertens
Schorle 3,40€

Portugisischer Rotwein lieblich

3,70 €

Eine richtige Fruchtbombe mit portugisischer Sonne im Herzen. Ein harmonischer und gefälliger Wein mit kräftigen Aromen von roten Beeren und Kirschen, getragen von einer angenehmen Süße. Portugal

Schorle 3,40€

Concha y Toro Cabernet Sauvignon-Merlot trocken

4,10 €

Kraftvolle, vielfältige Aromen roter Früchte mit Noten von Pflaumen prägen diesen tiefroten Wein.

Chile, Concha y Toro
Schorle 3,60€



0,2l / Fl 0,75l

Rosé San Silvestro Chiaretto DOC trocken

4,30 € / 17,20 €

herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeeren, Erdbeeren und Kirsche im ausgewogenem Geschmack;
saftig und süffig mit schöner Länge.
Italien, Monferrato
Schorle 3,70€

Flaschenweine weiß

Sauvignon blanc „Mount Fishtail“ trocken

29,50 €

Lebhafte Aromen von Passionsfrucht, Johannisbeere und Limette.
Ausdrucksstark und fein balanciert in der Säure.
Neuseeland, Marlborough, Weingut Konrad Hengstler

Lugana D.O.C trocken

29,50 €

Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrusfrüchten im intensiven Geschmackserlebnis;
Elegant und filigran; ein Weißwein der Spitzenklasse.
Italien

Flaschenweine rot

Viña Diezmo, Rioja D.O.Ca. trocken

29,50 €

Trocken, voll, würzig, mit satter Frucht von Schwarzkirschen und Waldbeeren; deutliche aber weiche Gerbstoffe;
Spanien, Rioja

Syrah Norton „Barrel Select“ trocken

34,80 €

Shiraz trocken mit intensiver Würznote, feiner langer Frucht und kräftigen Tannine
Argentinien, Bodega Vollmer

* Rotwein enthält Sulfite

Cocktails



Alkoholfrei

- Freshmaker ^{3,11} 4,50 €
Limette, Limejuce, und Bitter Lemon, Tonic oder Ginger Ale
- Coconut Kiss ^{1,8,13} 4,80 €
Ananassaft, Kokossahne, Grenadinesirup

Mit Alkohol

- Palais `Spezial ¹ 5,90 €
Malibu, Wodka Feige, Ananas- und Maracujasaft, Creme de Cassis
- Cuba Libre 6,00 €
Limette, Limettensaft, Havanna 3y, Cola ^{1,3,6,9}
- Caipirinha 6,00 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker
- Schuhmanns Aperol ¹ 6,20 €
Aperol, Zitronensaft, Limettensaft, Orangensaft
- Tequila Sunrise ¹ 5,90 €
Tequila Silver, Limejuce, Orangensaft und Grenadine
- Piña Colada ^{1,13,10} 6,00 €
weißer Rum, Myer's Rum, Kokossahne, Ananassaft
- Lillet Wildberry 5,50€
Lillet, Schweppes Wild Russian, rote Früchte



Longdrinks



Vodka-, Rum-, Weinbrandcola ^{1,3,6,9} (Hausmarke)	5,00 €
Jim Beam- Cola ^{1,3,6,9}	5,50 €
Havanna Club 3y- Cola ^{1,3,6,9}	5,50 €
Gin Tonic ¹⁰ , Vodka Lemon ¹⁰ ,	5,00 €

Spirituosen

2 cl / 4 cl

Underberg	2,50 €
Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca	2,50 € / 4,10 €
Malteserkreuz Aquavit	2,50 € / 4,10 €
Aquavit Linie Lysholm	2,80 € / 4,60 €
Williams Birne	2,50 € / 4,10 €
Grappa – Extrakarte bitte beim Personal erfragen	
Moskowskaya	2,50 € / 4,10 €
Ouzo, Sambuca,	2,50 € / 4,10 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 € / 4,10 €
Bailey's Irish Cream	2,50 € / 4,10 €
Feiner Alter Wilthener,	2,50 € / 4,10 €
Remy Martin V.S.O.P	2,90 € / 4,70 €

Whisky und Whiskey



2 cl / 4 cl

Laphroaig	3,50 € / 6,80 €
Tullamore Dew	3,00 € / 5,60 €
Jameson 1780 12y	3,50 € / 6,60 €
Jim Beam	2,20 € / 3,80 €
Four Rose´s	2,50 € / 5,00 €
Johnnie Walker, Black Label	3,20 € / 5,90 €
Grand Royal Salute	14,20 € / 26,00 €

Hinweis für Allergiker !!

Zirka 1,5 Millionen Deutsche leiden unter Allergien.
Seit 13. Dezember 2014 sind wir per EU Gesetz deshalb verpflichtet,
Sie über Allergene in Speisen und Getränken zu informieren.

***Da Sie am besten wissen, gegen was Sie allergisch sind,
informieren Sie uns einfach vor Ihrer Bestellung.
Wir beraten Sie gerne.***

Zusatzstoffe

1.mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3.mit Antioxidationsmittel
4.mit Geschmacksverstärker / 5.geschwefelt / 6.geschwärzt / 7.mit Phosphat
8.mit Milcheiweiß / 9.koffeinhaltig / 10 chininhaltig
11.mit Zucker oder Süßungsmittel / 12.enthält eine Phenylaminquelle
13.gewachst / 14.mit Taurin / 15.mit Nitrit / w.-Gluten = Weizengluten / R.-
Gluten = Roggen Gluten