

Mit feinem Gespür für Qualität, Frische und saisonale Vielfalt eröffnen unsere Suppen und Vorspeisen den kulinarischen Auftakt im Restaurant PALÉE. Inspiriert von regionalen Produkten, modernen Einflüssen und der besonderen Atmosphäre der Nordseeküste entstehen sorgfältig komponierte Gerichte, die Leichtigkeit, Eleganz und kreative Aromen harmonisch vereinen.

Ob feine Suppen, frische Kompositionen oder kleine raffinierte Köstlichkeiten – jede Vorspeise ist mit Liebe zum Detail zubereitet und lädt dazu ein, unsere moderne Küchenphilosophie stilvoll kennenzulernen.



KALTE MELONENSUPPE ^{1 2 6}



Kokosmilch | Zitronengras | Koriander
Burrata Eis | Fenchel Croûtons

12,9

15,5

RINDER CONSOMMÉ SURF & TURF ^{1 2 3 5}

Carpaccio | Gemüse | Krustentier Ravioli

NIZZA SALAT NEU INTERPRETIERT ^{2 4 6}

Marinierter Thunfisch | Oliven Tapenade | Tomate | Bohne
Grana Padano | Zwiebel Marmelade | Rucola | Röstbrot

21,5

17,9



BURRATA MEETS TOMATE ^{1 6 2}

Carpaccio von bunten Ochsentomaten | Blattspinat
Balsamico Zwiebeln | hausgemachte Focaccia

CARPACCIO VOM GEGARTEN TAFELSPTZ ^{2 6 7}

Gemüse Vinaigrette | Salatherzen | Meerrettichschnee | Brotchip

21,5

Zwischen Küste und Weide entstehen Gerichte, die saisonale Produkte, handwerkliche Präzision und moderne Köchenkunst stilvoll miteinander verbinden. Frischer Fisch, ausgesuchte Fleischgerichte und feine Begleiter treffen auf klare Aromen, feine Texturen und harmonische Kompositionen, die von regionalen Einflüssen und der besonderen Atmosphäre der Nordseeküste inspiriert sind.

Mit hochwertigen Zutaten, viel Liebe zum Detail und einer zeitgemäßen Interpretation klassischer Küche schaffen wir besondere Genussmomente, die den Charakter unserer Küche auf elegante Weise widerspiegeln.



AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET ^{4 6 3}

Ochsenschweifsaucce | sommerliches Gemüse | Pastinaken Püree

31,9

29,9

FJORDLACHSFILET MIT PARMESANKRUSTE ^{1 2 4 5 10 6}

Bunte Gemüse Cassoulet | Venusmuscheln | Shrimps

LEICHT GEGRILLTES FILET VOM THUNFISCH ^{2 4}

Bunter Tomatensalat | Gremolata | Tempura Zwiebeln | Focaccia

34,9

32,9

GETRÜFFELTE BRUST & KEULE VOM PERLHUHN ^{1 2 3 6}

Holunderjus | gepfefferte Aprikosen | Spitzkohl | Parmesan-Milch Nocken

SURF & TURF VOM BENTHEIMER SCHWEIN ^{1 2 3 5 6}

Filet Medaillon | Kräuter Kruste | gebackene Garnele | Blattspinat
Ofentomate | Knoblauch-Sahne Tagliatelle

30,2

36,8

LAMMKARREE MIT MINZKRUSTE ^{1 2 6}

Gewürz Joghurt | orientalischer Gemüse Cous Cous
Minze | Erdbeer-Rhabarber Chutney

Frische Zutaten, klare Aromen und moderne Leichtigkeit prägen die Gerichte dieser Auswahl. Knackige Salate, ausgewogene Bowls und kreative Kompositionen verbinden saisonale Produkte mit feinen Akzenten aus unserer Küche. Inspiriert von frischen Kräutern, ausgewählten Zutaten und harmonischen Kombinationen entstehen moderne Gerichte voller Frische und Geschmack.

Ob vegetarisch, vegan oder ergänzt durch Fisch und Geflügel – unsere leichten Genussmomente stehen für bewusste Küche, harmonische Zutaten und unkomplizierten Genuss. Sorgfältig abgestimmte Komponenten verleihen jedem Gericht eine stilvolle Leichtigkeit und moderne Raffinesse



RAVIOLI "BIRNE & GORGONZOLA" ^{1 2 6 11}

Haselnuss Schaum | Rucola-Spinat Salat | Ofentomate



28,2

29,5



STEAK VOM BLUMENKOHL

Paprika-Tomaten Letscho | Grillgemüse
Rosmarin Kartoffeln

BORKUMER POKÉ BOWL ^{2 12}

Cous Cous | Gurke | Zwiebel | Wildkräutersalate | Melone | Tomate
Kürbiskerne | Weintrauben | blaue Kartoffelchips
Als Dressing empfehlen wir Sesam-Soja oder Limette-Ingwer



19,4

BORKUMER POKÉ BOWL MIT LACHS ⁴

30,1

BORKUMER POKÉ BOWL MIT GARNELEN ⁵

31,1

10,8

CAESAR SALAD ^{2 6 7}

Römersalat | Kirschtomaten | Bacon
Croûtons | Parmesan | Focaccia

18,5

CAESAR SALAD MIT HÜHNCHEN

22,4

CAESAR SALAD MIT GARNELEN ⁵

KLEINER GEMISCHTER SALAT ²

Verschiedene Blattsalate | wechselndes Dressing

7,5

Mit feinen Aromen, ausgewählten Zutaten und viel Liebe zum Detail bildet diese Auswahl den genussvollen Abschluss Ihrer Zeit im Restaurant PALÉE. Süße Kreationen, klassische Dessertkompositionen und ausgewählte Käsespezialitäten vereinen Eleganz, Raffinesse und harmonische Genussmomente auf stilvolle Weise.

Ob cremig, fruchtig, schokoladig oder herzhaft fein abgestimmt – jede Komposition lädt dazu ein, den Abend in entspannter Atmosphäre genussvoll ausklingen zu lassen. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und feine Nuancen sorgen dabei für einen besonderen Abschluss.



GATÉAU VON DER WEIßEN SCHOKOLADE ^{1 2 6 11}

Passionsfrucht Kern | Mango Ragout | Salted Caramel | Ananas Chip
Campari-Orangen Sorbet | Minz Sponge

16,2

16,2

VARIATION VON DER ZUCKERAPRIKOSE ^{1 2 6 11}

Mousse | Baumkuchen | Sorbet | Gel | Gewürzaprikosen
Schokoladen Sand | Beeren | Sponge | Schokolade

DESSERTVARIATION PALÉE FÜR 2 PERSONEN ^{1 2 6 11}

Verschiedene Leckereien aus der Pâtisserie

34,2

15,5

VARIATION VON HAUSGEMACHTEM SORBET ^{1 2}

Genießen Sie drei hausgemachte Sorbets mit Gebäck

FÜR UNENTSCHLOSSENE ^{2 6 11}

Hausgemachte Pralinen und Gebäck
Wahlweise mit Espresso oder Cappuccino

11,5

17,5

KÄSEAUSSWAHL ^{2 6 7 11}

Trauben | Birnensenf
Früchtebrot