

HUMMERMOMENTE

DER ERSTE MOMENT

PALEE
Bar Restaurant Café

Kaum ein Produkt aus dem Meer steht so sehr für besonderen Genuss wie der Hummer. Sein feines, leicht süßliches Fleisch und sein unverwechselbares Aroma machen ihn zu einem der großen Klassiker der gehobenen Küche.

Unsere drei Vorspeisen zeigen seine Vielseitigkeit auf ganz unterschiedliche Weise – mal kräftig und aromatisch, mal frisch und leicht, mal überraschend anders. Drei kleine Hummermomente zum Auftakt – und dabei ist das erst der Anfang.



BISQUE VOM HUMMER

Gemüse | frittiertes Hummerbällchen | Milchschaum | Trüffel

18,9

39,5

FISCHERSCHNITTE

Geröstetes Treber Brot | ½ Hummer | Avocado | Grüner Spargel | Mango
Tomate | Burrata | Lauch Juliennes

COCKTAIL VOM HUMMER

Melone | Grüner Spargel | Hummer-Estragon-Mayonaise | Brot Chip

26,5

HUMMERMOMENTE

DER GROSSE MOMENT

PALEE
Bar Restaurant Café

In unseren Hauptgängen rückt der Hummer endgültig in den Mittelpunkt. Sein feines, leicht süßliches Fleisch trifft auf kräftige Aromen, ausgewählte Zutaten und klassische Elemente der gehobenen Küche.

Drei unterschiedliche Kreationen zeigen ihn von seiner großen Seite – mal elegant und raffiniert, mal cremig und aromatisch, mal gemeinsam mit zartem Kalbsfilet. Hummergenuss mit Charakter und der unverwechselbaren Handschrift des PALÉE.



NAVARIN VOM HUMMER

Tourniertes Gemüse | Cognac | Trüffel | Tagliatelle

42,3

HALBER HUMMER PALÉE

Hummerschaum | Grüner Spargel | Mascarpone-Steinpilzrisotto

42,3

SURF & TURF

Kalbsfilet | Hummer | Kohlrabi | Sellerie | Zuckerschoten | Trüffel

56,5

HUMMERMOMENTE

DER PERFEKTE MOMENT

PALEE
Bar Restaurant Café

Ein besonderer Genuss verdient einen ebenso besonderen Abschluss. Wenn feine Schokolade auf fruchtige Akzente trifft, wird aus einem Dessert mehr als nur der letzte Gang – es wird der Moment, der in Erinnerung bleibt.

Unser Schokoladentraum verbindet belgische Schokolade mit Himbeere, luftigem Biskuit und erfrischendem Passionsfrucht Sorbet. Ein süßes Finale voller Kontraste – und vielleicht der perfekte Moment, um noch ein wenig länger zu genießen.



SCHOKOLADEN TRAUM

Belgische Schokolade | Himbeere | Biskuit | Passionsfrucht Sorbet

17,5

DER MOMENT IM GLAS

Weingut Zeni · Lugana DOC · Italien

Manchmal braucht ein besonderer Moment einfach den richtigen Begleiter. Unser **Lugana Vigne Alte von Zeni** bringt die Frische des Gardasees ins Glas – mit feinen Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten, eleganter Fülle und einer angenehm frischen Art.

Genau diese Balance macht ihn zum idealen Begleiter unserer Hummermomente: genug Frische für die feine Süße des Hummers, genug Charakter für Bisque, Trüffel und kräftige Saucen – und dabei elegant genug, um sich niemals in den Vordergrund zu drängen. Ein Wein, der nicht begleitet, weil er muss. Sondern weil er passt.

Flasche 0,75 l · 40, €

