

Mit feinem Gespür für Qualität, Herkunft und saisonale Vielfalt eröffnen unsere Suppen und Vorspeisen den kulinarischen Auftakt im Restaurant PALÉE. Regionale Produkte, herbstliche Aromen und moderne Einflüsse verbinden sich dabei zu feinen Kompositionen zwischen Leichtigkeit, wohlthuender Wärme und kräftigen Nuancen – inspiriert von der Jahreszeit und unserer Heimat an der Nordsee.

Ob klare Essenz, cremiges Süppchen oder raffiniert komponierte Vorspeise – jedes Gericht entsteht mit Liebe zum Detail, handwerklichem Anspruch und dem Gespür für harmonische Aromen. Ein genussvoller Auftakt, der neugierig macht und dazu einlädt, unsere Küchenphilosophie Stück für Stück kennenzulernen.



CONSOMMÉ VON EDELFISCHEN ^{2 3 4 5 6 10}

Gemüse | Shrimps | Muscheln | Safran
Pernod | Krabben-Tramezzini

16,5

16,1

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER BAUERNENTE ^{1 2 3 6 12}

Maronen | Wan-Tan | Milchschaum | Apfelchip
Kresse | Tramezzini mit Confit

TATAR VOM FJORDLACHS ^{2 4 5 6}

Gurke | Rote Bete | Garnele | Kresse
Crôuton | Meerrettich-Schnee

21,9

23,3

VARIATION VON DER BAUERNENTE ^{1 3}

Duck Tea | geräucherte Brust | Sülze
Kartoffelrösti | Feldsalat



HAUSGEMACHTE KÜRBISRAVIOLI ^{1 2 6 8}

Salbeibutter | frittierter Rucola
Kürbiskerne | Grana Padano

19,2

Zwischen Küste und Weide entstehen Gerichte, die saisonale Produkte, handwerkliche Präzision und moderne Küchenkunst stilvoll miteinander verbinden. Frischer Fisch, ausgesuchtes Fleisch und herbstliche Begleiter treffen auf klare Aromen, feine Texturen und harmonische Kompositionen, geprägt von der Jahreszeit und inspiriert von unserer Heimat an der Nordseeküste.

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



GEBRATENES FILET VOM FJORDLACHS ^{1 2 4 6}

Steinpilzkruste | gestovte Steckrüben
Rote Bete | Kartoffelkrapfen

29,9

30,4

GEBRATENES FILET VOM STEINBEIßER ^{1 2 4 6 11}

Walnusskruste | marinierter Kürbis | Frisée
Kürbiskerne | Kürbis-Graupenrisotto

JÄGERSCHNITZEL VOM ROTBARSCH ^{1 2 4 5 6}

Rahmpfifferlinge | Speck | Krupuk | Schnittlauch-Kartoffelpüree

31,0

34,8

BRUST & KEULE VON DER BAUERNENTE ^{1 2 3}

Pflaumensauce | karamellisierte Kürbis
gebackener Rotkohl | hausgemachte Spätzle

VARIATION VOM LANDSCHWEIN ^{1 2 3 6 12}

Filet | Maultasche | Bauch | Schulter
Jus | Trüffel | Gemüsepüree

31,4

37,7

LAMM QUARTETT ^{1 2 3 6}

Rücken | Braten | Praline | Ravioli
Kräuterjus | Bohnenbündchen | Tomate | Gratin

LEICHTE GENUSSMOMENTE

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. Hausgemachtes Brot, frISChe Kräuter und ausgewählte Zutaten treffen auf harmonische Kombinationen und schaffen abwechslungsreiche 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 verbinden Vertrautes mit neuen Ideen und verleihen jedem Gericht eine moderne, stilvolle Leichtigkeit.



BROTSTULLE PALÉE ^{1 2 6}



Hausgebackenes Treiberbrot | Avocadocreme | Tomate
Rote-Bete-Quinoa-Patty | Grillgemüse | Spiegelei

29,9

29,9



TORTELLONI MIT GEMÜSEFÜLLUNG ^{2 3 12}

Asiatische Gemüsebrühe | gedämpfter Wirsing
Borage-Kresse | Borretschblüten

BORKUMER POKÉ BOWL ²



Couscous | Gurke | Zwiebel | Wildkräutersalate | Melone | Tomate
Kürbiskerne | karamellisierter Kürbis | Weintrauben | blaue Kartoffelchips
Als Dressing empfehlen wir Sesam-Soja ^{8 12} oder Limette-Ingwer

19,4

BORKUMER POKÉ BOWL MIT LACHS ^{4 8 12}

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

FINALE DER AROMEN

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.



BAYRISCH CRÉMÉ & HIMBEERE ^{1 2 6 11}

Baumkuchenmantel | Orange | Karamell | Beeren
Sponge | Amarettini | Zuckerwatte | Glühweineis

16,2

16,9

BELGISCHE SCHOKOLADE & SANDDORN ^{1 2 6 11}

Mousse | gratiniertes Eis | Bontjesopp | Tarte
Gel | Sponge | Zuckerwatte

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

Verschiedene Leckereien aus der Pâtisserie

34,2

15,5

VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS ^{1 2 11}

Genießen Sie drei hausgemachte Sorbets mit Gebäck

CRÊPE SUZETTE AM TISCH FLAMBIERT ^{1 2 6 11}

Früchte | Salted-Macadamia-Eis

17,5 p. P.

12,5

KÄSEAUSSWAHL ^{1 2 6 7 11}

Trauben | Birnensenf
Früchtebrot

1. Hühnerei

2. Gluten

3. Sellerie

4. Fisch

5. Krebstiere

6. Laktose

7. Senf

8. Sesam

9. Erdnüsse

10. Weichtiere

11. Schalenfrüchte

12. Soja