

WILDE ZEITEN

DIE ERSTE SPUR

PALEE
Bar Restaurant Café

Wenn die Tage kürzer werden, beginnt die Zeit kräftiger Aromen und besonderer Produkte. Das Wild für unsere Gerichte beziehen wir von einem befreundeten Jäger aus Einbeck – mit Vertrauen in Herkunft, Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Produkt.

Unsere Vorspeisen zeigen die feine Seite der Wildküche – von klaren Essenzen bis zu feinen Rauch- und Röstaromen. Handwerklich verarbeitet und modern interpretiert setzen sie die erste kulinarische Spur durch unsere WILDEN ZEITEN.



CONSOMMÉ VOM WILD

Hirschklößchen | Portwein | Gemüse | Pilze

15,2

18,2

PASTRAMI VOM HIRSCH

Toast | Preiselbeersenf | Trüffelcreme | Coleslaw | Pilze

CARPACCIO VOM HIRSCH

Parmesan | Kartoffelnest | Pflücksalat | Kürbis
Prelbeer-Dressing | Wildkräutersorbet

22,8

18,2

WILDSCHWEINSCHINKEN

Gepickelter Kürbis | Preiselbeersenf | Kartoffel-Lauch-Rösti

WILDE ZEITEN

AUF WILDEN WEGEN

PALEE
Bar Restaurant Café

Kräftige Aromen, herbstliche Begleiter und vertraute Klassiker prägen den nächsten Teil unserer WILDEN ZEITEN. Dabei zeigen Hirsch, Wildschwein und Fasan, wie vielseitig sich traditionelle Wildküche heute interpretieren lässt.

Mal herzhaft und bodenständig, mal fein und überraschend – jedes Gericht verbindet sorgfältiges Handwerk mit modernen Ideen und lässt den ursprünglichen Charakter des Wildes im Mittelpunkt stehen.



HUBERTUSBURGER

23,8

Hirsch-Patty | Treber-Bun | Bacon | Camembert | Cranberry-Chutney
Orangen-Rotkohlsalat | karamellisierte Walnüsse | Teriyaki-Pilze

32,9

BRUST & KEULE VOM FASAN

Sherrysauce | Spitzkohl | Weintrauben | Kartoffelpüree

VARIATION VOM WILDSCHWEIN

32,6

Braten | rosa Rücken | Cassisjus | Kürbis | Rüben | Pilze | Spätzle

29,9

ROULADE VOM HIRSCH

Eigene Sauce | Rotkohl | Pilze | Kartoffelknödel

WILDE ZEITEN

AM ZIEL DER SPUR

PALEE
Bar Restaurant Café

Am Ende unserer kulinarischen Spur zeigt sich die Wildküche von ihrer besonderen Seite. Hirsch und Reh treffen auf klassische Aromen, herbstliche Begleiter und feines Handwerk – mal vertraut interpretiert, mal überraschend neu gedacht.

Vom traditionellen Sauerbraten bis zum Rehrücken für zwei Personen entstehen Gerichte mit Charakter und Tiefe. Ein genussvoller Abschluss unserer WILDEN ZEITEN, bei dem das Wild noch einmal ganz im Mittelpunkt steht.



DUETT VOM HIRSCH

Rumpsteak | Braten | Kirschsauce | Wirsing
Pilze | Laugenbrezenknödel

34,9

32,1

ZWEIERLEI VOM REH

Medaillon | Ragout | Mandelbrokkoli
Pilze | Laugenbrezenknödel

SAUERBRATEN VOM REH

Kirschsauce | Rotkohl | Kartoffelknödel

33,2

46,8 p. P.

REHRÜCKEN FÜR 2 PERSONEN

Am Tisch tranchiert

Kirschsauce | Lebkuchensauce | Preiselbeerbirne
Mandelbrokkoli | Kürbis | gebackener Rotkohl
Pilze | Kroketten | Spätzle
