

Steakhouse Palmengarten

Speisekarte

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	11:30 - 23:00 Uhr
Freitag	17:00 - 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiert:	08:30 - 23:00 Uhr

Warme Küche tägl. bis 21:00 Uhr

Mittagsangebot

22.05.17 - 24.05.17

Montag 22.05.2017

Putensteak mit Ofenkartoffel und Sour Cream
und einem Chopped Salad

Dienstag 23.05.2017

Burger mit Kartoffelchips
und einem Chopped Salad

Mittwoch 10.05.2017

Putencurry mit frischer Ananas, Risonies
und einem Chopped Salad

Preis: 8,50 €

Frühstücksbuffet

Im Steakhouse Palmengarten

Das Steakhouse Palmengarten bietet
Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet!

Wann:

Samstags, Sonntags und an Feiertagen
zwischen 8:30 und 11:00 Uhr

Preis: 9,50 €

(zuzüglich Getränke)


Um Reservierung wird gebeten.

Ihr out & back Team




Aperitifs

Campari Orange	4cl	4,50 €
Campari Soda	4cl	4,50 €
Sanbitter Orange (alkoholfrei)		4,50 €
Hugo		4,80 €
Hugo (alkoholfrei)		4,80 €
Aperol Spritz		4,80 €
Lilet Wild Berry		5,40 €
Meerwasser (Curacao + Sekt)		5,20 €
Black-Mojito (weißer Rum + Cola)		5,20 €
Fürst von Metternich Sekt		3,50 €
Fürst von Metternich Sekt Orange	0,1l	3,50 €
Fürst von Metternich Sekt (Flasche)	0,75l	19,00 €



Suppen

Beef Tea - die Essenz vom Rindfleisch in flüssiger Form, eine klare Ochsenschwanzsuppe mit feiner Einlage		6,50 €
Tomatensuppe 		4,50 €



Vorspeisen

Tortilla Chips mit Salsa 		4,50 €
Orangen-Aoli mit Brot 		4,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäse		11,80 €
Chopped Salad 		4,50 €




Salate

Großer Chopped Salad 		7,80 €
Salat mit Streifen von der Putenbrust		9,80 €
Salat mit Streifen vom Rinderfilet		13,40 €
Salat Palmengarten mit Früchte der Saison 		10,80 €

Dazu eine Hausgemachte Dressings nach Wahl:

Joghurt Dressing 	
Kräutervinaigrette 	

Kleine Gerichte

Ofenkartoffel mit Sauercreme und Chopped Salad		6,50 €
Ofenkartoffel mit Sauercreme und geräucherten Lachsstreifen sowie einem Chopped Salad		9,50 €
Ofenkartoffel mit Sauercreme und Streifen vom Rinderfilet sowie einem Chopped Salad		11,50 €
Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern sowie einem Chopped Salad		6,50 €
Grillgemüse mit Kartoffelchips		7,50 €
Curry-Wurst mit Pommes Frites		6,50 €

Burgergerichte

Der Geschmack von 1.000 kleinen Steaks!

Unsere Burger sind kein Fastfood, unsere Burger sind Lebensphilosophie!
 Erst unmittelbar nach Ihrer Bestellung wird bestes Rindfleisch (Bürgermeisterstück und Tafelspitz) frisch durch den Fleischwolf gelassen. Das Fleisch Paddy wird anschließend auf dem Lavasteingrill nach Ihren Vorgaben gegrillt. Wir empfehlen, den Burger „medium“ grillen zu lassen!

Alb-Burger Der Burger aus der Region mit Käse und einem Sauerteig-Bun.	10,50 €
Black Out & back Burger Der Argentinier im schwarzen Bun.	11,50 €
Red Sea Burger Der Gourmet-Burger! Eine Variation aus Lachsfilet, Jakobsmuscheln und Krabben bildet die ideale Alternative zum Rindfleisch!	13,50 €

Beilage zu allen Burger:

Frittierte Kartoffelchips

Steakgerichte

Als Steakhouse legen wir natürlich Wert auf exzellentes Fleisch und beste Zutaten. Alle Steakgerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter serviert. Des weiteren können Sie zu jedem Steakgericht zwei der unten genannten Beilagen auswählen.

Unsere Rindersteaks kommen alle vom Black Angus Rind aus Argentinien. Das argentinische Rindfleisch zeichnet sich durch seine Natürlichkeit aus. Die reinrassigen Black Angus Rinder grasen 12 Monate im Jahr auf den grünen Weiden Argentiniens und ernähren sich ausschließlich von frischem, saftigen Gras. Das Fleisch der Rinder hat dadurch ein kräftigeres Aroma.

Schweinerückensteak		12,20 €
Putensteak		12,90 €
	Lady's Cut	Premium Cut
	150 g	250 g
Rinderhüftsteak	14,90 €	18,90 €
Rumpsteak	18,90 €	22,90 €
Rib-Eye		25,90 €
Rinderfilet	22,90 €	27,90 €
Surf + Turf (200g Rinderfilet + Black Tiger Garnelen)		29,90 €

Beilagen:

- Frittierte Kartoffelchips
- Ofenkartoffel
- Hausgemachte Spätzle
- Grillgemüse
- Maiskolben
- Chopped-Salad
- Pommes Frites

Weitere Gerichte

Schweinelendchen mit Kräuterchampignons und Spätzle	15,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und hausgemachter Demi Glace	17,50 €
Rinderfilet (180g) in Pariser Pfeffersauce mit Kartoffelchips und Grillgemüse	25,50 €

Kindergerichte

Kleiner Büffel - kleiner Hamburger mit Pommes Frites	7,50 €
Cowboy Steak - kleines Putensteak mit Pommes Frites	6,50 €
Großer Adler - Rote Wurst mit Pommes Frites	5,50 €
Kleiner Adler - Pommes mit Ketchup	3,50 €
Weißer Häuptling - Spätzle mit Soße	3,50 €
Räuberteller	0,00 €

Dessert

Rockslide Brownie Brownie, gefüllt mit einer cremigen Karamellganache und einer Kugel Vanilleeis	7,50 €
Gegrillte Ananas Ananas in Honig-Amaretto-Chili glaciert mit einer Kugel Vanilleeis	6,50 €
Joghurt Traum Herrlich, fruchtig, frisch – Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einem Mix aus Joghurt, Crunch und Beeren	5,50 €
Frucht Sorbet mit Sekt Eine große Kugel Frucht-Sorbet im Sekt	5,00 €
Frucht Sorbet Eine große Kugel Frucht-Sorbet	4,00 €
Klassisches Duo Je eine Kugel Vanille- und Schokoladen-Eis mit Sahne und Schokoladensauce	3,60 €
Junges Duett Je eine Kugel Vanille- und Joghurt Waldfrucht-Eis mit Sahne	3,60 €
Gemischtes Eis Je eine Kugel Vanille -, Joghurt Waldfrucht - und Schokoladen-Eis	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne Je eine Kugel Vanille-, Joghurt Waldfrucht- und Schokoladen-Eis mit Sahne	5,00 €
Eis mit heißen Himbeeren Drei Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €
Sanfter Engel Orangensaft im Glas serviert mit einer Kugel Vanilleeis	3,90 €
Eisschokolade ein Glas kalte Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	3,90 €
Eiskaffee ein Glas gekühlter Eilles-Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	3,90 €
Eisbecher Mickymouse 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Kekse und bunte Streusel	3,50 €

Fragen Sie nach unserer wechselnden Kuchenauswahl.

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
CocaCola / CocaCola Zero	1,90 €	2,90 €
Fanta	1,90 €	2,90 €
Sprite	1,90 €	2,90 €
MezzoMix	1,90 €	2,90 €
Apfelsaft	2,50 €	3,50 €
Bitter Lemon, Schwepps	2,50 €	
Apfelsaftschorle	2,00 €	3,00 €
Orangensaft	2,50 €	3,50 €
Orangensaftschorle	2,00 €	3,00 €
Johannisbeerschorle	2,30 €	3,50 €
Peters'fels Tafelwasser Classic	1,80 €	2,80 €
Home Made Limonade		3,90 €
	0,25 l	0,75 l
Teinacher Gourmet medium	2,20 €	4,50 €
Teinacher Gourmet still	2,20 €	4,50 €

Biere der Zoller-Hof Brauerei

Zollern Fürsten Pils	vom Fass	0,3 l	2,50 €
Zollern Spezial Export	vom Fass	0,3 l	2,40 €
Zollern Spezial Export	vom Fass	0,5 l	2,90 €
Fidelis Hefe hell	vom Fass	0,3 l	2,40 €
Fidelis Hefe hell	vom Fass	0,5 l	3,20 €
Fidelis Hefe alkoholf.		0,5 l	3,20 €
Fidelis Kristall		0,5 l	3,20 €
Zoller Zwickel Bügel		0,3 l	2,90 €
Old Fred		0,33 l	3,20 €
Zollern Alkoholfrei		0,3 l	2,40 €
Radler süß / sauer		0,3 l	2,40 €
Radler süß / sauer		0,5 l	2,90 €

Heißgetränke von Eilles

Espresso		1,90 €
Kaffee		2,20 €
Kaffee koffeinfrei		2,20 €
Milchkaffee		2,60 €
Cappuccino		2,60 €
Latte Macchiato		2,90 €
Heiße Schokolade		2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,20 €
Tee - verschiedenen Sorten der Firma Eilles		2,30 €
- Earl Gray Premium Blatt	- Bio Früchte Natur	- Bio Rooibos Pur
- Darjeeling Royal	- Kräutergarten	- Kamillenblüten
- Assam Special Broken	- Pfefferminzblätter	

Offene Weine

Weißweine offen 0,2l

Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Hummel	3,90 €
Weißburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Hummel	4,50 €
Verdejo Montespina DO; Rueda Avelino Vegas Spanien	4,20 €
Riesling Schorle sauer	3,20 €
Riesling Schorle süß	3,20 €
Weißherbst Schorle sauer	3,20 €
Weißherbst Schorle süß	3,20 €

Rotweine Offen 0,2l

Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Hummel	4,50 €
Spätburgunder Weißherbst	3,50 €
Cal Y canton rosso Bodegas Lopez-Mercier	3,90 €
Merlot Vicenza DOC , Torre dei Vescovi	3,90 €
Schorle sauer	3,20 €
Schorle süß	3,20 €

Aperitifs

Campari Orange	4cl	4,50 €
Campari Soda	4cl	4,50 €
Sanbitter Orange (alkoholfrei)		4,50 €
Hugo		4,80 €
Hugo (alkoholfrei)		4,80 €
Aperol Spritz		4,80 €
Lilet Wild Berry		5,40 €
Meerwasser (Curacao + Sekt)		5,20 €
Black-Mojito (weißer Rum + Cola)		5,20 €
Fürst von Metternich Sekt		3,50 €
Fürst von Metternich Sekt Orange	0,1l	3,50 €
Fürst von Metternich Sekt (Flasche)	0,75l	19,00 €

Spirituosen / Digestive / Liköre

Weingut Hummel 0,2 cl

„Badischer Grappa“ Sauvignon blanc	40 % vol.	4,00 €
„Badischer Grappa“ Spätburgunder	40 % vol.	4,00 €
Apfelbrand „Calvados Art“	40 % vol.	4,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	40 % vol.	4,00 €
Weinbrand aus Spätburgunder	40 % vol.	4,00 €

Fies Select - Edle Obstbrände 0,2 cl

Schwarzwälder Kirschwasser	42 % vol.	3,00 €
Schwarzwälder Mirabellenwasser	42 % vol.	3,00 €
Williams-Birnen-Brand	42 % vol.	3,00 €
Schwarzwälder Wald-Himbeergeist	42 % vol.	3,00 €
Schwarzwälder Zibärtli	45 % vol.	3,00 €

FIES Edition Baden - Feine Liköre 0,2 cl

Granatapfel-Likör	25 % vol.	3,50 €
Johannisbeer-Likör	18 % vol.	3,50 €
Marillen-Likör	25 % vol.	3,50 €
Waldbeer-Krokant-Likör	22 % vol.	3,50 €
Quitten-Likör	20 % vol.	3,50 €
Williams Birnen-Likör	25 % vol.	3,50 €

Sonstige hochprozentige Kostbarkeiten 0,2 cl

Grappa 18 Lune Distilleria Marzadro. Trentin	41% vol	4,00 €
Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 12 Jahre	40 % vol.	4,50 €
Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 18 Jahre	43 % vol.	7,50 €
Glenmorangie Singel Malt Scottch Whisky 10 Jahre	40 % vol.	4,00 €
Taylor´s Port select Rubi	20 % vol.	3,00 €
Taylor´s Tawny Port 10 Jahre	20 % vol.	4,50 €
Taylor´s Tawny Port 20 Jahre	20 % vol.	7,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2,90 €
Jägermeister	35 % vol.	2,90 €

Flaschenweine Weingut Hummel

Weißwein 0,75 l

Grauburgunder Kabinett Malscher Ölbaum, trocken 2015

19,80 €

Ein jahrgangstypischer frischer Kabinettwein mit angenehmem Säurespiel. Das Bukett geht in Richtung exotische Variationen (Grapefruit, Ananas, Orange, Mandarine). Auch Birne, Apfel und Aprikose sind wahrnehmbar.

Riesling Kabinett Malscher Ölbaum, trocken 2014

19,80 €

Ein Buketts, das in Richtung Citrus mit Pfirsich, Aprikosen und Aromen von Apfel geht. Durch seinen niedrigen Alkoholgehalt wirkt der Wein filigran und leicht. Ein idealer Sommerwein oder Essensbegleiter.

Sauvignon blanc Kabinett „S“ Malscher Ölbaum trocken 2015

29,50 €

Sehr reduktiv ausgebaute Sorte, um die frischen Aromen von vor allem Stachelbeere, Passionsfrucht, Maracuja, Kiwi, Johannisbeere und dezent Paprika zu erhalten.

Rotwein 0,75 l

Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken, 2013

21,00 €

Ein Bukette von roten Früchten, vor allem schwarze Johannisbeere, aber auch Kirsche und Brombeere, sowie eine dezente Note nach roter Paprika und etwas Pfeffer ist wahrnehmbar. Im Gaumen zeigt er weiche komplexe Frucht; die Tannine wirken noch kräftig; im Abgang anhaltend.

Merlot Qualitätswein trocken Malscher Rotsteig 2013

21,00 €

Der Wein wurde mit einer Maischegärung vergoren, anschließend 20 Monate in Barriquefässer ausgebaut. Der Wein ist durchgegoren und enthält nur wenig Restzucker. Er ist ein kräftiger Wein, granatfarben, und doch weich und vollmundig mit kräftiger, aber angenehmer Tanninstruktur. Im Bouquet sind dunkle Früchte wie schwarze Johannisbeere, Kirsche und Waldbeeren wahrnehmbar.

Spätburgunder Spätlese Malscher Rotsteig trocken, Barrique 2014

23,50 €

Kräftiges Purpurrot mit viel Frucht, vor allem Kirsche. Ein angenehme dezente Röstaromatik, gute Struktur, lang anhaltend, angenehme Gerbstoffstruktur, harmonisch, feiner Nachhall.

Roséweine 0,75 l

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken 2015

22,50 €

Ein Wein mit viel reife Frucht, vor allem Kirsche. Gute Struktur, lang anhaltend mit gut eingebundenen Alkohol. Harmonisch mit feinem Nachhall. Idealer leichter Sommerwein mit wenig Alkohol, schmeckt zu Salaten, kräftige Fischspeisen, Geflügel, Vesper.

Flaschenweine weitere Weingüter

Weißweine 0,75 l

- Vinum Nobile Grauburgunder trocken; Oberkirch, Ortenau** 19,50 €
 Vollmundiger Grauburgunder mit zarten nussigen Düften und reifen Apfelaromen. Idealer Essensbegleiter.
- Gutswein Riesling trocken QbA; Weingut Ellwanger, Remstal** 23,50 €
 Belebender Duft an frische Äpfel, Flieder erinnernd. Jugendlich Riesling mit anregendem Fruchtspiel, macht Lust auf mehr.

Rotweine 0,75l

- Corbieres Rouge AOC; Chateau du Gran Caumont** 16,50 €
 Cuvee Speciale Carignan aus alten Reben, Syrah, Grenache. Samtweich und geschliffen. Dunkle Waldfrüchte, Veilchen, Pfeffer, große Eleganz. TOP Wein
- Fuentespina Roble 7; Ribera del Duero** 23,50 €
 Kalkreiche, steinige Böden. Extremes Kontinentalklima auf 750 m. Höhe fördert Tanninstruktur, 100% Tempranillo. Komplexität, 7 monatiger Ausbau in Barriques. Dunkle Waldfrucht, Röstnoten, Vanille, strukturiert, trzdem "trinkig"
- Marques de Montemor reserva; Quinta da Plansel, Alentejo-Portugal** 19,50 €
 Intensive Miaschegärung, Reifung in frz. Barriques. Dunkles, tiefes Granatrot, mächtige Nase mit konzentrierter Beerenfrucht, Würze, Vanillenote, vielschichtig.
- Primitivo di Manduria DOC Mandus; Pietrapura, Apulien** 19,50 €
 Intensive Sauerkirsch-Cassisnoten, süße Gewürznoten, Bourbonvanille, dabei körperreich mit fast süßen Tanninen und dezenter Röstnote. Viel Kraft, jugendlich lebendig und viel Länge.
- Rioja Crianza Finca Labarca; Bodegas Covila, Lapuebla** 17,50 €
 Kalkreiche, mit Sand vermischte Böden des Rioja Alavesa. 100% Tempranillo, Reifung 12 Monate in der "barrica". Bukett reifer Waldbeeren, etwas Vanille, Kakao, Würznoten.
- Serpaiolo rosso Fraztelli; Endrizzi Maremma, Toscana** 19,50 €
 Eine Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese grosso. Kurze Reife in gebrauchten Barriques. Weich, vollmundig, elegant vielschichtig. Ein ganz toller Vertreter aus der Toscana.

Lieber Gast,

In dieser Speisekarte haben wir aus ästhetischen Gründen auf die Deklaration der Allergene und Zusatzstoffe verzichtet.

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, fall Sie eine solche Karte benötigen. Diese werden Ihnen umgehend eine entsprechend deklarierte Karte bringen.

Ihr out & back Team

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse