



Steakhouse Palmengarten




Kleine Speisekarte

Montag bis Donnerstag und Samstag
von 11:30 bis 17:30



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
15.05.17 - 18.05.17

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 24.05.2017

Putencurry mit frischer Ananas, Risonies
und einem Chopped Salad

Preis: 8,50 €

Kulinarische Events

3. Juni - Forellen aus dem Smoker

Fangfrische Forellen von der Fischzucht Störk aus Wagenhausen werden für Sie in unserem Smoker zubereitet und im Rahmen eines 3-Gängemenüs präsentiert.

Gruß aus der Küche

Eichblattsalat mit Basilikum marinierten Tomaten-
Mozzarellaspießen

Fangfrische Forelle aus dem Smoker mit einem Sahne-
meerrettich Tupfen,
Limettenbutter und Rosmarinkartoffeln

Zitronensorbet mit Sekt

Preis: 24,00 €

Start: 19:00 Uhr

Um Reservierung wird gebeten!

Kulinarische Events

1. Juli: Smoky Spare Ribs

Spare Ribs im New Orleans Style - der Klassiker unter den Smoker Gerichten! Wir präsentieren Ihnen marinierte Spare Ribs mit verschiedenen BBQ-Saucen mit den out & back Kartoffelchips sowie einem reichhaltigen Salatbuffet.

Preis: 16,00 €

5. August - Beef and Beer

In Kooperation mit der Brauerei Zoller Hof präsentieren wir Ihnen ein bierlastiges 3-Gänge-Menü. Zu jedem Gang präsentieren wir Ihnen ein passendes Bier. Herr Lemke von der Brauerei Zoller Hof wird Ihnen zu der Wahl des Bieres und dessen Herstellung interessante Informationen präsentieren.

Preis: 39,00 €
(inkl. 3 passende Biere)
Start 19:00 Uhr

Um Reservierung wird gebeten!



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 €



Salate

Kleiner Chopped Salad 	4,50 €
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 €
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	10,50 €
Der Burger aus der Region mit Käse und einem Sauerteig-Bun.	
Black Out & back Burger	11,50 €
Der Argentinier im schwarzen Bun.	

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 und Black Tiger Garnelen)		29,90 €

Beilagen:

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

Kindergerichte

Kleiner Büffel - kleiner Hamburger mit Pommes Frites	7,90 €
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 €

Desserts

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 €

Weitere Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

5,00 €

Je eine Kugel Vanille-, Joghurt Waldfrucht- und Schokoladen-Eis mit Sahne

Eis mit heißen Himbeeren

6,50 €

Drei Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Sanfter Engel

3,90 €

Orangensaft im Glas serviert mit einer Kugel Vanilleeis

Eisschokolade

3,90 €

ein Glas kalte Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Eiskaffee

3,90 €

ein Glas gekühlter Eilles-Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Eisbecher Mickymouse

3,50 €

1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Kekse und bunte Streusel

Fragen Sie nach unserer wechselnden Kuchenauswahl.

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
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 €
Johannisbeersaftschorle	2,30 €	3,50 €
Orangensaft	2,50 €	3,50 €
Peters´fels Tafelwasser Classic	1,80 €	2,80 €
Home Made Limonade		3,90 €
	0,25l	0,75l
Teinacher Gourmet medium	2,20 €	4,50 €
Teinacher Gourmet still	2,20 €	4,50 €

Biere der Zoller-Hof Brauerei

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

Heißgetränke von Eilles

Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	2,90 €
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 - verschieden Sorten der Firma Eilles	2,30 €
- Earl Gray Premium Blatt	- Bio Rooibos Pur
- Daarjeeling Royal	- Kräutergarten
- Kamillenblüten	- Assam Special Broken
- Pfefferminzblätter	- Bio Früchte Natur

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 €

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 €

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte!

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 €

Spirituosen / Digestive / Liköre

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 J.	40 % vol.	4,50 €
Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 18 J.	43 % vol.	7,50 €
Glenmorangie Singel Malt Scottch Whisky 10 J.	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 €

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