

*Das Restaurant für alle Sinne
Ambiente, Erlebnis und Genuss*

Palazzo
GOURMET

Venezianische Nacht

Wieder Fein Essen Gehen

Vorspeisen

Strudel von hausmacher Blut - & Leberwurst
mit Wirsing gefüllt, „Händlmaier's Süßer Senf“,
dazu kleines Salatbouquet € 14,50

Dialog von rotem & weißem Matjes
mit Apfel, Zwiebeln & Roter Beete € 13,50

Apfel-Meerrettich Suppe
mit Apfel-Chip € 11,00

Für unsere kleinen Gäste

Mit Käse überbackene und geschmelzte Maultaschen
in Bouillon € 12,50

Unsere Tagesempfehlung

Hausgemachter Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln
an Meerrettichsoße € 26,00

Liststraße 18 • 76185 Karlsruhe • Tel.: 0721 94433 66 • info@palazzo-halle.de • www.palazzo-gourmet.de

©Le Gourmet Catering-Services GmbH

Hauptspeisen

Knusprig gebratener Jungschweinrücken
dazu Semmelknödel, Bayrisch Kraut mit Kümmel
& dunkler Biersoße € 23,00

Gebratenes Zanderfilet mit Duftreis an Champagnersoße,
dazu kleiner herbstlicher Salat € 24,50

Semmelknödel mit Schwammerl an Sahnesoße
& kleinem Salat € 15,50

Gemüse-Curry mit Basmatireis
& frischen Kräutern € 14,50

Vegetarisch / Vegan

Desserts

Bayrisch Crème mit Zwetschgen Röster,
Zimt & Zucker € 11,50

Lauwarmer Kaiserschmarrn
mit Vanilleis & hausgemachtem Apfelkompott € 12,50

Trilogie von hausgemachtem Maracuja-, Himbeer-, & Melonensorbet
mit frischer Minze & Enzian € 10,00

Vegetarisch / Vegan

Käseteller von reifen Käsesorten
dazu ofenfrisches Baguette,
Trauben, Walnüsse & Tessiner Feigensenf € 12,50