

V O R S P E I S E N

- GEGRILLTER OKTOPUS** 18,50 €
Oktopus eingelegt, gegrillte Zitrone, wilder Fenchel, Senfkohlsalat mit Schafskäse (d,l)
- KNOBLAUCH GAMBAS** 20,90 €
Halbes Dutzend Gambas, gebraten in Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise, Salatherzen mit Schmanddressing und Knoblauchbrot (a,d,i,l)
- KNUSPERENTE** 17,90 €
mit Honig-Koriandersauce, gehobelter Weißkohlsalat und Linsengewürzmousse (d,e,i)
- ASIATISCHE VARIATION** 1 Pers. 18,90 €
Frühlingsrolle mit Krebsfleisch gefüllt, Wantan mit Schweinefleisch, Ente süß-sauer, Thunfisch angegrillt auf Lotuswurzeln, gebackene Garnele auf Fenchelsalat, Wasabi- und asiatische Sauce, Krabbenchips und eingekochte süß-saure Shiitake (a,d,e,f,i,l)
2 Pers. 36,00 €

S A L A T E

- CAESAR SALAD** 16,50 €
Knusperschnitzel, Eisbergsalat, Bacon, Knoblauchcroûtons und Anchovisdressing (a,b,d,i,l)
- SALATBOWL MIT BEET- & FELDFRÜCHTEN** 10,90 €
Knackige Blattsalate, gehobelter Fenchel, Datteln, Gelbe Rübe, kandierte Sonnenblumenkerne und Blaubeer-Limettdressing (l)
wahlweise:
- mit hauchdünnen gebratenen Schweinefiletstreifen und Chili 16,50 €
- mit gebröckeltem Feta, Peperoni und Sardellen (d) 17,90 €
- mit Räucherlachs, Ei und Zwiebeln 18,90 €

S U P P E N

- KAROTTE PIKANT** 8,90 €
Karotten-Chilisuppe mit Limonenperlen (d)
- RÜBENCRÈME** 9,50 €
von Navetten und Galgant mit gebackener Bacalhaupraline (a,d,i)
- ZITRONENGRASSUPPE** 10,80 €
mit Kokosmilch, Champignons und gegrillter Garnele (d)

ZWISCHENGÄNGE

BERGKÄSERAVIOLI (veg.)	16,50 €
mit Kartoffelfüllung in Weißweinsauce, Röstzwiebel und Nussbutterbrösel (a,d)	
als Hauptgang	21,00 €
VEGETARISCHES NUDELGERICHT	18,50 €
Spinatagliatelle in Ziegenfrischkäsecrème, Honig-Kichererbsen und Knoblauchjoghurt (a,d,i)	
als Hauptgang	22,50 €
GEGRILLTES STEINBEIßERFILET	21,00 €
auf Morchelrisotto, Fencheltapenade, Tomatenpüree und gesalzene Kapern (d)	
als Hauptgang	25,90 €

HAUPTGÄNGE

FISCHTELLER „Palace St. George“	24,50 €
drei Edelfischfilets, Gamba auf Hummernudeln (d,i)	
GESCHMORTE KALBSBRUST	23,90 €
Kartoffel-Selleriepüree, Schmorgurken und Zwiebelmarmelade (d,e)	
ZARTER SCHWEINEBAUCH	22,50 €
Schwarzes Bohnenpüree, angeräucherte Paprikacrème und gepickelte Maiskolben (d)	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	24,00 €
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat (a,d,i,l)	
STEAKTRILOGIE - Klassiker	27,50 €
Rumpsteak, Blumenkohlpüree und Röstzwiebeln, Hirschsteak, getrüffeltes Kartoffelpüree und Speckkrusteln, Kalbssteak, Erbsenpüree und gebackene Kapernäpfel (a,d,i)	
WILDE TRILOGIE	26,50 €
Hasenragout auf Apfel-Kartoffelpüree, Fasanenbrust auf Sauerkraut und Hirschmedaillon auf Kürbisragout (d)	
FILETSTEAK VOM ANGUSRIND	38,00 €
Petersilienwurzeln „à la crème“, Trüffelsauce, grüner Spargel und gebratene Kartoffelperlen (d) (250g)	
SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“	47,50 €
mit Blattspinat und Salzkartoffeln (d,i) (500g-600g)	

DESSERT süß & herzhaft

GUAVENSORBET mit Vanille-Mascarpone und Zitronenküchlein (a,d)	9,80 €
SOUFFLÉ Flüssiges dunkles Valrhona-Schokoladensoufflée mit hausgemachtem Vanilleeis und Kirschsauce (a,d,i) (Wartezeit ca. 10-15 Minuten)	11,50 €
ZIEGENFRISCHKÄSEIS mit Birnenbrot und Feigensauce (a,d,i)	11,00 €
WAFFELN & EIS Hausgemachte Vanillewaffeln mit warmen Schattenmorellen und Vanilleeis (a,d,i) (Wartezeit ca. 10 Minuten)	11,50 €
WALDFRÜCHTE Brombeersorbet, griechisches Joghurt mit Rosmarin, Himbeermarshmallow und Inka-Beerenmüsli (a,d)	12,00 €
KÄSEPLATTE Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Apfel-Walnusssalat, hausgemachter Feigensenf, Trauben & Brot (k,l)	
Mit fünf verschiedenen Käsesorten	15,00 €
Mit sieben verschiedenen Käsesorten	19,00 €

Diese Buchstaben kennzeichnen die verwendeten Allergene
in den Zutaten

a – Eier | b – Fisch | c – Krebstiere | d – Milch | e – Sellerie
f – Sesamsamen | g – Schwefeldioxid und Sulphite
h – Erdnüsse | i – glutenhaltiges Getreide | j – Lupine
k – Schalenfrüchte | l – Senf | m – Sojabohnen
n - Weichtiere

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH
INKLUSIVE MEHRWEHRTSTEUER
UND BEDienungSGELD!**

PALACE ST. GEORGE

FRÜHLINGSMENÜ

Duett
von eingelegtem und gebackenem Spargel
mit hausgeräuchertem Tiroler Schinken,
Salat mit Bärlauchdressing und gerösteten Pinienkernen
19,50 €

Crèmesüppchen von jungem Spinat
mit gebackenen Ziegenkäsebällchen
10,50 €

Gebratenes Steinbeißerfilet,
sautiertes Zuckerschoten-Tomatengemüse,
Schnittlauchkartoffeln und Sauce hollandaise
24,50 €

oder

Geschnetzeltes vom Angus Beef in Cognacsauce
mit rheinischem Spargel, Erbsen, Kartoffelpüree
und Röstzwiebeln
23,50 €

Quark-Limettenmousse im Kirschsüppchen
und Schokoladencrumble
11,00 €

DREI-GANG-MENÜ (ohne Vorspeise)
41,50 €

VIER-GANG-MENÜ
49,50 €

FÜNF-GANG-MENÜ (mit Fisch und Fleisch)
59,90 €