

SPEISEKARTE * BIO* VEGAN* GENUSS

VORSPEISEN & HANDHAPPEN

Kartoffellauchsüppchen (GF) 6,90

Sahnehaube, Tofu-Speck, Dinkelkräuterbaguette

Kleiner Feldsalat (GF) 6,90

mit karamellisierten Kürbiskernen & Hausdressing

dazu gebratene Kräuterseitlinge + 3,00

Gebackene Kartoffelspalten (GF) 4,50

dazu Dattelmayonnaise +2,00

Kleiner Dinkel Flammkuchen Elsässer Art 9,80

Schmand, Tofu-Speck, rote Zwiebeln, Rucola

Hausgemachte Ravioli mit frisch geriebenem Wintertrüffel 13,90

Cashew Ricotta Füllung

SPEISEKARTE * BIO* VEGAN* GENUSS

HAUPTGANG & LIEBLINGSGERICHTE

Gebratene Kräuterseitlinge an cremigem Kartoffelpüree (GF) 15,90

dunkle Sauce, glasierter Rosenkohl, geröstete Mandelblättchen,
Feldsalat

Winter Bowl (GF) 14,90

Kidneybohnen-pilz Paddy, Kartoffelwedges, Dattelmayonnaise,
Rotkohl, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, gebratener Apfelring, Feldsalat

deftiges Jack Frucht Gulasch ungarische Art (GF) 17,90

hausgemachte Spätzle, geröstete Semmelbrösel, cremiges
Apfelrotkohl, Feldsalat, Tofu-Speck

Maronen-Walnussbraten (GF) 18,90

glasierter Rosenkohl, geröstete Mandelblättchen, cremiges
Kartoffelpüree, dunkle Soße, Feldsalat, Tofu-Speck

Schnitzel Wiener Art (GF) 14,90

mit krosser Cornflakes Panade, Preiselbeeren, gebackene
Kartoffelspalten, Dattelmayonnaise, dazu Feldsalat
alternativ **auch**

Deluxe mit Kräuterseitling in krosser Cornflakes Panade (GF) + 2,00

Winter Burger 14,90

XXL Burgerbrötchen, Kidneybohnen-pilz Paddy, Rotkohl, gebratener Apfelring, Gewürzgurke, Röstzwiebel, Dattel-Zimtmayonnaise, Senf, dazu gebackene Kartoffelspalten mit Dattelmayonnaise

GENIESSER BRUNCH

SONNTAG 11:30-14:30 Uhr

Tisch Buffet als Tapas Menü ab 2 Personen

1.Gang

Kartoffellauchsüppchen mit Sahnehaube und Tofu Speck, deftiges Tofu Rührei mit Avocado, Zucchini und Champignons, V-leichsalat, Karottenlachs, Nuss Nougat Creme, Brotkorb
(auch Glutenfrei möglich)

2.Gang

Kräuterseitling in krosser Cornflakes Panade, dazu Wild-Preiselbeeren, gebackene Kartoffelspalten mit Dattelmayonnaise, Flammkuchen Elsässer Art, Cashew Ricotta Ravioli in Salbei Butter, Feldsalat mit Tofu-Speck

3. Gang

Armer Ritter mit Vanille Parfait und Bratapfelkompott,
Winter Tiramisu mit Spekulatius und Waldbeeren

34,90 p. Person

WEIHNACHTS MENÜ

1.Gang

Kartoffellauchsüppchen(GF)

Sahnehaube, Tofu Speck, Dinkelbaguette

2.Gang

Hausgemachte Ravioli mit frisch geriebenem Wintertrüffel

Cashew Ricotta Füllung

3.Gang

Winterliches Orangen-Zimt Sorbet (GF)

4.Gang

deftiges Jack Frucht Gulasch ungarische Art

hausgemachte Spätzle, geröstete Semmelbrösel, cremiges Apfelrotkohl,
Feldsalat, Tofu-Speck **oder**

Maronen-Walnussbraten (GF)

glacierter Rosenkohl, geröstete Mandelblättchen, cremiges Kartoffelpüree,
dunkle Soße, Feldsalat mit Tofu-Speck

5.Gang

Mousse au Chocolat mit Rotweinbirne (GF)

oder

Winter Tiramisu mit Spekulatius und Waldbeeren

43,90 p. Person

ohne Ravioli mit Trüffel als 4 Gang Menü

34,90 p. Person

Weinbegleitung: 14,90

Bio Weißwein: 20er Grauer Burgunder, trocken, leicht, 12,5%, Weingut Knobloch

Bio Rotwein: 20er Bordeaux, trocken, fruchtig, 14%, La Croix Simon

SPEISEKARTE * BIO* VEGAN* GENUSS

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Winter Tiramisu 7,90

hausgemachte Mascarponecreme, Spekulatius, Waldbeeren

Knusprig gebackener Armer Ritter 7,90

Vanille Parfait, Bratapfelkompott

Mousse au Chocolat (GF) 7,90

Salz Karamell Krokant, Rotweibirne

Winterliches Orangen-Zimt Sorbet (GF) je Kugel 3,50

KUCHEN & CUP CAKES

Wechselndes saisonales Angebot (auch glutenfrei) **4,50**

Fragen Sie bitte unser Personal



GETRÄNKE KARTE * BIO* VEGAN

APERITIF

Paletti Spritz

Bio Mondino, Tonic Water, Orange, Minze, auch alkoholfrei

7,50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

7,50

Wonderleaf Tonic (alkoholfrei)

Sigfried Wonderleaf Gin, Indian Tonic Water, Orangenzeste

7,50

Gin Mule

Gin, Limette, Bio Ginger Beer, Gurke, Ingwer, auch alkoholfrei

8,00

Paletti Caipirinha

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Bio Ginger Ale, auch alkoholfrei

8,00

Hot Apple Punsch

Licor 43, Apfelsaft, Zimt, Sahne

7,50

GETRÄNKE KARTE * BIO* VEGAN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Detox Tafelwasser mit Minze und Zitrone 0,5l - **3,50**

Neumarkter Bio Kristall

Still/ Sprudel 0,7l - **5,50**

Fritz

Bio Rhabarberschorle

Bio Apfelschorle

Kola, Kola zuckerfrei

0,33l - **3,50**

Hausgemachte Holunder Limetten Limonade 5,50

Sprudel, Limette, Minze, Holunderblütensirup

Ände Bio Limo

Ginger Root (wie Ginger Beer)

Ingwer + Zitrone (wie Ginger Ale)

Aktions Limonade: Grüne Mandarine

0,33l – **4,50**

GETRÄNKE KARTE * BIO* VEGAN

HEISSGETRÄNKE

Bio Kaffee von der Frankfurter Kaffeerösterei

Espresso

2,00/ 3,00

einfach / doppelt

Espresso Macchiato

2,50

Café Crema

2,50

Cappuccino

3,50

mit Hafer- oder Sojadrink

Latte Macchiato

3,50

mit Hafer- oder Sojadrink

Heisse Schokolade mit Sahne

4,00

mit Soja oder Haferdrink

Frisch gebrühter Tee

3,50

mit Ingwer, Zitrone oder Minze

GETRÄNKE KARTE * BIO* VEGAN

NEUMARKTER LAMMSBRÄU BIO BIER

Edelpilz Zzzsch, auch alkoholfrei

0,33l - 3,70

Radler, auch alkoholfrei

0,33l - 3,70

Radler, auch alkoholfrei

0,33l - 3,70

Hefeweizen, auch alkoholfrei

0,5l – 4,80

BIO APFELWEIN VON DER KELTEREI HEIL

Apfelwein

süß, sauer oder pur

0,25l – 2,50/ 0,5l – 4,50

GETRÄNKE KARTE * BIO* VEGAN

WEIN

Weißwein

2020er Riesling, trocken, 10,5%, Weingut Pitthan, Rheinhessen

Riesling ist die bedeutendste Rebsorte in Rheinhessen. Er begeistert durch seine knackige Frische und fruchtige Lebendigkeit. Im Bukett verbinden sich feine Grapefruit-Aromen mit zarten Apfelnoten.

0,2l – 6,00 / 0,7l – 21,00

**2020er Grauer Burgunder, trocken, 12,5%, Weingut Knobloch,
Rheinhessen**

Klassischer Grauer Burgunder und doch deutlich verspielter und leichter als viele seiner schweren und plumpen Kollegen.

0,2l – 7,50 / 0,7l – 21,00

Rot

Nero d`Avola MEZZOGIORNO IGT Biowein, 12,2%

Im sonnenverwöhnten Süden Italiens, dem Mezzogiorno, prägen noch traditionelle Rebsorten die Weinkultur. Nero d'Avola zählt zu den besten Rebsorten Siziliens, wo man sie auch unter dem Namen Calabrese kennt. Ihre Eigenschaften bringen diesem Wein seine dunkle Farbe und Würze sowie Aromen nach Backpflaumen und feiner Fruchtkonfitüre.

0,2l – 6,00 / 0,7l - 21,00

Rot

2020er Bio Bordeaux, trocken, fruchtig 14%, La Croix Simon

Ein betont fruchtiger, leckerer, jung zu trinkender Bordeaux.
Ein feiner Weinbegleiter aus den Rebsorten Cabernet und Merlot!

0,2l – 7,50 / 0,7l - 21,00

Weinschorle

0,2l – 4,90

***WINTER KARTE * VEGANER GENUSS ***

**Faires Essen der Umwelt zuliebe! Es gibt keinen „Planet B“.
All unsere Gerichte sind hausgemacht und werden aus Bio Zutaten
hergestellt.**

Willkommen in unserer Genussbar

Wir bieten eine kleine Auswahl an Speisen in einem Mix aus der Traditionellen, Regionalen, Mediterranen und Internationalen Küche an. Nach dem Motto: Gut ist, was schmeckt, und alles ist möglich, bestehen alle unsere Gerichte zu 100% aus pflanzlichen Zutaten.

Wir verwenden, wenn möglich, regionale und aus biologischem Anbau stammende Produkte. Unsere Lebensmittel beziehen wir ausschließlich von sorgfältig ausgewählten Lieferanten aus der Region, wie z.B. dem Bio Supermarkt Alnatura, Gärtnerei Rappelst aus Sachsenhausen und UVL „Frau Dücker“ aus Neu Isenburg, da uns die Qualität besonders am Herzen liegt.

Ein Teil unserer Weine kommt direkt von der Winzerfamilie Pitthan, Weingut Pitthan aus Zotzenheim, Rheinhessen, die uns mit ausgewählten veganen Qualitätsweinen beliefert. Unsere Bio Aktionsweine beziehen wir von ausgesuchten Weingütern über Alnatura.

Wir wünschen Euch einen schönen, genussvollen Aufenthalt. Euer Paletti Team

