

HERZLICH WILLKOMMEN



**WIR FREUEN UNS SIE BEI UNS
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN**

UNSERE BESTEN APÉRITIFS

Erfrischende & fruchtige Starter

Kir du Palais 9,5

Winzer Sekt mit Cassis

Aperol Spritz 7,5

Aperol mit Winzer Sekt

Graperol Spritz 8,5

Aperol mit Pink Grapefruit

Amérie 7,5

Münsterländer Apéritif

Palastbowle 7,5

mit frischen Erdbeeren

Lillet Rosé 7,5

Französischer Apéritif

1215 Blanc et Noir 8,9

Sekt - trocken - Weingut Andres - Pfalz - 0,1L

WEIN

Weißburgunder & Chardonnay 7,9

Weißwein - trocken BIO - Weingut Andres - Pfalz - 0,2L

Old Skool Rosé 7,9

Rosè - trocken BIO - Weingut Andres - Pfalz - 0,2L

Pur Pur 7,9

Rotwein - trocken BIO - Weingut Andres - Pfalz - 0,2L

Glück auf Küwee - Weißwein 6,9

Weißwein - halbtrocken - Pfalz - 0,2L

Glück auf Küwee - Rosé 6,9

Rosè - trocken - Rheinhessen - 0,2L

Glück auf Küwee - Rotwein 6,9

Rotwein - trocken - Frankreich - 0,2L

Schneider Grauburgunder 7,9

Weißwein - trocken - Weingut Markus Schneider - Pfalz - 0,2L

Schneider Black Print 9,9

Rotwein - trocken - Weingut Markus Schneider - Pfalz - 0,2L

BIER

Radeberger Pils

Radeberger Pils vom Fass

0,2L – 2,5 0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Krefelder

Mit Schlösser Alt vom Fass und Coca-Cola

0,2L – 2,5 0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Alster

Mit Radeberger oder Fiege vom Fass

0,2L – 2,5 0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Radler

Mit Radeberger oder Fiege vom Fass

0,2L – 2,5 0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Altbier

Schlösser Alt vom Fass

0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Fiege Pils

Fiege Pils vom Fass

0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Erdinger hell

Erdinger Weizenbier aus der Flasche

0,5L – 5,5

Dschungel Weizen

Erdinger Weizenbier mit Bananensaft

0,5L – 5,8

BIER ALKOHOLFREI

Radeberger Pils

Radeberger Pils aus der Flasche

0,2L – 2,5 0,3L – 3,5 0,5L – 5,5

Erdinger hell

Erdinger Weizenbier aus der Flasche

0,5L – 5,5

SOFTDRINKS

Almdudler[®]

Original oder Zuckerfrei

0,35L - 4,5

Coca-Cola

Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite

0,2L - 2,9 0,3L - 3,9 0,5L - 5,9

Schweppes

Pommegranate, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,2L - 3,2

VIO

Apfel- oder Johannisbeerschorle

0,3L - 4,2

Selters

Classic oder Naturell

0,2L - 2,5 0,75L - 6,5

UNSERE EDELSTEN TROPFEN

Diese Digestifs vollenden das Mahl

Mond von Wanne-Eickel 3,5

Likör auf Basis von Apfel- und Birnenfrüchte

Cranger Leckerchen 3,5

Caramell-Vanille-Likör

Wanner Achter 3,5

Birnenschnaps

Alte Williamsbirne 3,5

Eine Spezialität aus Wanne-Eickel

Sasse Kakao mit Nuss 3,8

Likör mit Überraschungseffekt!

Sasse Lagerkorn 3,8

Münsterländer Unikat

Ouzo 2,9

Griechische Anis-Spezialität

Ramazotti 3,2

Klassischer italienischer Kräuterlikör

Jack Daniels Wiskey 3,7

Jack Daniel's Old No. 7 Brand Whiskey

VORSPEISEN



Beef Tartar 9,8

*Rindertartar auf Pumpernickel
mit Wachtelei*

Deftige Gulaschsuppe 8,5

*mit Paprika und
Rindfleischwürfeln à la Oma*



Paprikacreme Suppe 7,3

*vegetarisch, ein leckeres Süsschen
mit feinen Raucharomen*



Baguette Brotkorb 4

mit Kräuterbutter

HAUPTGERICHTE

Ochsenbäckchen 33,2

*sous vide gegart mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen*

Lachsfilet 29,8

*in Limetten-Buttersauce mit
Blattspinat und Kartoffelstampf*

Zwiebelschmorbraten 28,5

*vom Rind mit Rote-Bete-Gemüse
und Spätzle*

Schweinemedallions 26,2

*in Orangen-Pfefferschmand auf
grünen Tagliarini*

Spezialität des Hauses 27,4

eine kulinarische Überraschung des Chefkochs

 Gemüsecurry 19,6

*vegan, cremige Sauce mit viel
Gemüse auf Basmatireis*

Schweineschnitzel 17,3

*mit Süßkartoffelpüree und
hausgemachtem Gurkensalat*

 Spinatknödel 16,3

*vegetarisch, 4 handgemachte Spinatknödel
auf Pilzen in Kräutersauce*

 Reibekuchen 9,6

*vegetarisch, 3 feine Reibekuchen
mit frischem Apfelkompott*

Hähnchengeschnetzeltes 15,5

in Curry-Ingwer-Soubise auf Gemüsereis

DESSERTS

 Belgische Waffel 6,5
*vegetarisch, mit warmer
Vanillesauce aus echter Vanille*

 Crêpe 5,5
*vegetarisch, in Orangen-
Caramelsauce*

Gemischtes Eis pro Kugel 2

*Bourbon Vanille - Schokolade - Nuss-Nougat
Mango Sorbet - Erdbeer Sorbet - Schoko-Mint*

Sahne 1

KAFFEE & ESPRESSO

Cappuccino 3,5

Café crème 3

Espresso 2,7

Heiße Schokolade 3,5

Latte Macchiato 4,4

Café au lait 3,9

Matcha Mokka 7

Japan trifft Italien

TEE

Cool Pepper Mint

Mount Danjeeling

Rooibos Safari

Wild Berry Wonder

English Breakfast Club

Green Tea Greetings

Je Glas – 2,9

SNACKS

Wurschtpott 5,5
mit Baguette

Palast-Klops 4,5
mit Senf

Palast-Brezel 3,5
ofenfrisch

SCHNITZEL & BBQ TAG

Jeden Donnerstag ab 16:00 Uhr

Schnitzel XXL 13
*320g mit Pommes und
Sauce nach Wahl*

Schnitzel L 9,9
*160g mit Pommes und
Sauce nach Wahl*



Saucen 2,5

Chili Cheese Sauce, Jägersauce, Zigeunersauce, Salsa Sauce

Pulled Beef 11,5
*Saftiges Rindfleisch mit Baguette
im mini Dutch Oven*

Chili con Carne 9
mit Reis

Schichtfleisch 13,6
*Herzhaftes Schweinefleisch mit
Baguette im mini Dutch Oven*

Spareribs 15,9
Butter zarte Spare Ribs

Cowboy-Fritten 5,5
Die leckersten Fritten südlich vom Rhein-Herne-Kanal

BETTER CALL THE BOSS

Ihr Erlebnis liegt mir am Herzen!

Ich hoffe, Sie hatten eine wunderbare Zeit bei uns und wir konnten Ihre Erwartungen nicht nur erfüllen, sondern vielleicht sogar übertreffen. Sollte einmal etwas nicht nach Ihren Wünschen verlaufen sein, lassen Sie es mich bitte sofort wissen!

Ihre Zufriedenheit hat für mich höchste Priorität – doch manchmal läuft nicht alles perfekt. Mein Team und ich geben jeden Tag unser Bestes, doch wir sind keine Maschinen, sondern Menschen mit Leidenschaft und Herzblut. Deshalb meine Bitte: Sprechen Sie uns direkt an, wenn etwas nicht Ihren Vorstellungen entspricht. Fragen Sie nach dem Boss – ich bin persönlich für Sie da und finde eine Lösung!

Denn eines ist sicher: Eine negative Google-Bewertung kann nichts mehr ändern – ein ehrliches Gespräch vor Ort jedoch schon.

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren, freuen wir uns riesig über eine positive Bewertung. Das ist nicht nur eine Wertschätzung für mein engagiertes Team, sondern hilft auch anderen Gästen, uns zu entdecken.

Danke, dass Sie uns die Chance geben, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten! 😊

Herzlichst, Ihr Markus Schneider



KONTAKT

Palastkantine UG
Wilhelmstr. 26
44649 Herne
Tel.: 02325 - 635083
palastkantine.de

Geschäftsführer: Markus Schneider
verwaltung@palastkantine.de

WHATS APP
023256350883

RESERVIERUNG
palastkantine.de/reservations
reservierung@palastkantine.de

