



PALET

bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Kalte Vorspeisen Soguk Mezeler

- | | |
|---|------|
| 1. Tzatziki | 4,60 |
| fein geriebene Gurke in Knoblauchjoghurt und frischen Dill | |
| 2. Humus | 4,60 |
| Kichererbsenmousse verfeinert mit Sesamöl | |
| 3. Antep Ezme (<i>pikant</i>) | 4,20 |
| klein gehackte Tomaten, -rote Zwiebel, -Petersilie und Spitzpaprika in Olivenöl | |
| 4. Patlican Ezme | 4,40 |
| gegrillte Aubergine, fein püriert in einer Knoblauch-Joghurtcreme | |
| 5. Saksukha | 4,60 |
| fein gewürfelte Aubergine, Zucchini und Paprika vom Grill in Tomatenragout | |
| 6. Cig Köfte (<i>Vegan</i>) | 5,50 |
| feine Bulgur (Weizen), Paprika, Zwiebeln, Tomatenmark, leicht pikant | |
| 7. Kavun Peynir | 7,90 |
| Honigmelone und Dodoni Käse | |
| 8. Peynir Tabagi | 7,90 |
| gemischte Käsevariationen | |

Warme Vorspeisen Sicak Mezeler

- | | |
|--|-------|
| 9. Corba | 4,90 |
| Tagessuppe | |
| 10. Mantar Dolmasi | 5,90 |
| Champignons aus dem Ofen mit Käse gefüllt | |
| 11. Patlican- Kabak - Peynir Kizartma | 7,90 |
| gegrillte Aubergine, Zucchini, Tomaten
und mehlierte Schafskäse in Basilikum - Tomatensauce | |
| 12. Karides Tava | 10,90 |
| Gambas serviert im heißen Tontopf verfeinert mit Knoblauch und Chili-Olivenöl | |
| 13. Arnavut Ciger (<i>Palet's Spezial</i>) | 11,90 |
| gewürfelte Milchkalbsleber geschwenkt in hausgemachter
Kräuterbutter, dazu rote Zwiebeln und Petersilie | |
| 14. Sarimsakli Pide | 4,90 |
| Fladenbrot mit Knoblauch und Butter, hervorragende begleitung zu den Vorspeisen | |



PALET

bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Salate Salatlar

- | | |
|--|--------------|
| 15. Coban Salat | 7,90 |
| Hirtensalat mit gewürfelten Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Schafskäse und Petersilie | |
| 16. Palet Salat | 12,90 |
| gemischter Blattsalat mit Tomaten,-Gurken,-Paprikawürfel, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Rosmarin Marinade vom Grill und paniertem Schafskäse, serviert mit Honig-Senf-Joghurt Dressing | |
| 17. Akdeniz Salat | 13,90 |
| gemischter Blattsalat mit mediterranen Meeresfrüchten in Zitronenmarinade dazu getrocknete Tomaten | |

Ofengerichte Firin Yemekleri

- | | |
|---|--------------|
| 18. Firinda Sebze (Vegetarisch) | 10,90 |
| gewürfelte Aubergine, Zucchini, Paprika, Kartoffeln und geriebene Tomaten in Oregano-Olivenöl aus dem Ofen, mit Käse überbacken dazu Reis und Tzaziki | |
| 19. Sezeli Tavuk | 12,90 |
| Saisongemüse mit Hähnchenbrustwürfel in Tomaten-Rosmarin Marinade aus dem Ofen, mit Käse überbacken dazu Reis und Tzatziki | |
| 20. Sezeli Dana | 13,90 |
| Saisongemüse mit Kalbfleischwürfel in Pfeffer-Oregano Marinade, aus dem Ofen mit Käse überbacken dazu Reis und Tzaziki | |



PALET

bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Pasta, Pita und Burger Makarna, Pide ve Burger

- | | |
|---|--------------|
| 21. Tavuk Makarna | 8,90 |
| Pasta mit Hähnchenbrustwürfel und Champignon in Sahnesauce dazu Parmesan | |
| 22. Kiyimli Makarna | 9,90 |
| Spaghetti mit gewürztem Rinderhack in hausgemachter Tomatensauce dazu Parmesan | |
| 23. Ispanakli Pide | 8,90 |
| Teigschiffchen mit Spinat, Schafskäse und Ei | |
| 24. Oryantal Pide | 10,90 |
| Teigschiffchen belegt mit Sucuk (türk. Wurst), Schafskäse, Paprika und Oliven in Tomatensauce | |
| 25. Sebze Burger | 10,90 |
| Pita-Burger belegt mit Falafel, Tomaten, Blattsalat, Gurke in Senf-Avocado-Honig Sauce dazu Pommes frites | |
| 26. Palet Burger | 13,90 |
| Pita-Burger belegt mit Rinderhack (etwas pikant), Zwiebel, Tomate, Blattsalat in Spezial Sauce dazu Pommes frites | |

Alle Pasta, Pita und Burger Gerichte können auf Wunsch verschieden serviert werden .

Fischgerichte Baliklar

- | | |
|---|--------------|
| 27. Calamar Izgara | 12,90 |
| Calamari vom Lavasteingrill in Rosmarin-Salbei Marinade, serviert an Jungkartoffeln und Dampfgemüse | |
| 28. Cupra | 16,90 |
| Dorade filetiert oder im ganzen in Knoblauch-Butter Marinade vom Lavasteingrill, serviert an Jungkartoffeln und Dampfgemüse | |
| 29. Levrek | 17,90 |
| Loup de mer filetiert oder im ganzen in Zitronenmarinade vom Lavasteingrill, serviert an Jungkartoffeln und Dampfgemüse | |



PALET

bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Kebap vom Grill Izgara Kebab

- | | |
|--|--------------|
| 30. Palet Köfte | 12,90 |
| Orientalisch gewürzte Hackfleischbuletten vom Grill, serviert mit Dampfgemüse, Reis und Tzatziki | |
| 31. Tavuk Sis | 13,90 |
| marinierte Hähnchenspieß vom Grill, serviert mit Dampfgemüse, Reis und Tzatziki | |
| 32. Adana Kebab (leicht pikant) | 14,90 |
| Hackspieß (Lamm/Kalb) vom Grill, serviert mit Dampfgemüse, Reis und Tzatziki | |
| 33. Beyti | 15,90 |
| Hackspieß vom Grill auf dünnen Fladenbrot gerollt, mit leichter Tomatensoße und Knoblauchjoghurt, dazu Reis und Tzatziki | |
| 34. Kuzu Tandir (Palet Spezialität) | 17,90 |
| geschmorte Lammschulter in eigener Bratensoße aus dem Ofen serviert mit Reis und Gemüse | |
| 35. Kuzu Pirzola (Palet Spezialität) | 18,90 |
| marinierte Lammkotelletes in Rosmarin-Thymian Marinade vom Grill, serviert mit Dampfgemüse, Reis und Tzatziki | |
| 36. Palet Grill (Palet Spezialität) | 20,90 |
| gemischter Grillteller vom Grill, serviert mit Reis, Dampfgemüse und Tzatziki | |
| 37. Dana Bonfile (Palet Spezialität) | 22,90 |
| saftig zartes Rindersteack in Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel und Dampfgemüse | |
| 38. Kuzu Sirti (Palet Spezialität) | 24,90 |
| zartes Lammrückenfilet in Rosmarin-Thymian Marinade, serviert mit Reis und Tzatziki | |

Für die kleinen Gäste

- | | |
|------------------------|-------------|
| • Tavuk Sis mit Pommes | 8,90 |
| • Köfte mit Pommes | 8,90 |

Dessert Tatllilar

- | | |
|---|-------------|
| • Crepe | 4,90 |
| Crepe mit Schokolade und Obst | |
| • Baklava | 4,90 |
| • Künefe | 5,90 |
| Fadennudeln mit Mozzarella-Füllung in Zuckersirup | |
| • karisik Meyvetabagi | 9,90 |
| gemischter Obsteller | |



PALET

bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Softdrinks

Coca Cola, Cola light, Fanta	0,2	3,50
Schweppes (Bitterlemon, Tonic, Ginger Ale)	0,2	3,50
Zitronenlimonade	0,4	4,20
Spezi	0,4	4,20
Red Bull	0,25	4,50

Wasser

Tafelwasser	0,4	3,90
Ensinger Naturale	0,75	6,90
Ensinger Frizzante	0,75	6,90

Säfte

Saftschorlen	0,4	4,20
Apfelsaft trüb	0,2	2,90
Orangensaft	0,2	2,90
Maracujasaft	0,2	2,90
Johannisbeersaft	0,2	2,90
Rhababersaft	0,2	2,90

Heißgetränke

Espresso	1,90
Kaffee	2,80
Cappuccino	3,50
Tee (verschiedene Sorten)	2,50

Türkischer Mokka
Frischer Minztee

2,50
2,90



PALET
bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Aperativ

Aperol Sprizz 6,90
Hugo's 6,90

Bier

Augustiner Helles (vom Fass) 0,5 l 3,60
Radler 0,5 l 3,60
Erdinger Weissbier Urweiss 0,5 l 3,80
Erdinger dunkles Weissbier 0,5 l 3,80
Erdinger Weissbier alkoholfrei 0,5 l 3,80

Wein

Offene Wein

Rot – Villa Doluca 0,2 l 5,90
0,7 l 20,90
Weiß - Villa Doluca 0,2 l 5,90
0,7 l 20,90
Rose 0,2 l 4,90
0,7 l 17,90

Flaschen Wein

Rot – Merlot 0,7 l 22,90
Weiß – Lugana 0,7 l 24,90

Türkischer Anis/Raki

Yeni Raki 35 cl 35,00
Yeni Raki 70 cl 65,00



PALET
bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Cocktail's

Alkoholfrei

- **Mint Tonic** 6,20
Frische Minze, Zuckersirup, Lime Juice, Ginger Ale
- **Maracuja Spritz** 6,20
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Lime Juice, Mineralwasser
- **Coconut Kiss** 6,20
Kokossirup, Sahne, Ananassaft
- **Ipanema** 6,20
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice
- **Palet Spezial** 6,50
Fruchtige Überraschung

Alkoholhaltige

- **Sex on the Beach** 7,20
Pfirsichlikör, Vodka, Ananas- und Cranberrysaft
- **Caipirinha** 7,20
Cachaca, Rohrzucker, Limetten
- **Tequila Sunrise** 7,20
Tequila, Lemon, Grenadine, Orangensaft
- **Pina Colada** 7,50
Capt. Morgan, Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft
- **Whiskey Sour** 7,20
Jack Daniel's, Lime Juice, Zitronensaft, Rotweinsirup
- **Martini** 7,20
Gin, Martini Dry
- **Cuba Libre** 7,20
Havanna Club, Cola, Limetten
- **Mojito** 7,50
Frische Minze, Limette, Rohrzucker, Rum
- **Long Island** 7,90
Limette, Rohrzucker, Triple Sec, Vodka, Gin, Capt. Morgan, Cola
- **Mai Tai** 7,90
Rum, Havanna Club, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Ananas- und Zitronensaft

• **Zombie**

7,90

Capt. Morgan, Havanna, Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft



PALET

bar · grill
türkisch-mediterrane küche

Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und freuen uns auf Ihren Besuch
in unserem Familienbetrieb.

Wir setzen Wert auf Qualität und Frische
in unser mediterranen Küche.

Wir haben Türkische Wurzeln und Temperament in einer etwas
anderen Weise, aber dennoch Deutsche Prioritäten wie die
Zufriedenheit unserer Gäste.

Montag – Freitag täglich wechselnde, frisch zubereitete Mittagsgerichte schon ab 6,50 €

Donnerstag ist bei uns Fischtag. Frischen Fisch vom Grill mit Beilage für nur 9,90 €.

Sonntag bieten wir offenes Buffet Frühstück an, mit vielen verschiedenen Köstlichkeiten
inkl. Schwarztee vom Samovar und frisch vor Ort zubereitete Teigtaschen (Gözleme)
für nur p.P.13,90 €.

Entdecken Sie die mediterrane Küche aus dem Süden mit seinen fein abgeschmeckten
Köstlichkeiten. Genießen Sie bei uns abende in gemütlicher Atmosphäre auch gerne für
Gruppen und Feierlichkeiten.