

Alkoholfreies

Wildbadquelle Bitter Lemon	0,33 ltr.	€ 2,00
Wildbadquelle Bitter Orange	0,33 ltr.	€ 2,00
Wildbadquelle Apfelschorle naturtrüb	0,33 ltr.	€ 2,00
Wildbadquelle Träublesschorle	0,33 ltr.	€ 2,00
Wildbadquelle Mineralwasser classic	0,5 ltr.	€ 1,50
Wildbadquelle Mineralwasser naturell	0,5 ltr.	€ 1,50
Südkola	0,33 ltr.	€ 2,00
Apfelsaft	0,4 ltr.	€ 3,00
Orangensaft	0,4 ltr.	€ 3,00
Rhabarbernektar	0,4 ltr.	€ 3,00
Grapefruitnektar	0,4 ltr.	€ 3,00
Kirschnektar	0,4 ltr.	€ 3,00
Schorle aus Rhabarber-, Grapefruit-, Kirschnektar oder Orangensaft oder aus allem gemischt	0,4 ltr.	€ 2,50

Unsere Biere von Haller Löwenbräu

Hefeweizen vom Fass	0,5 ltr.	€ 3,00
Meistergold Spezial vom Fass	0,5 ltr.	€ 3,00
Radler vom Fass	0,5 ltr.	€ 3,00
Limes-Pilsner	0,33 ltr.	€ 3,00
Mohrenköpfe	0,33 ltr.	€ 3,00
Natur Radler	0,33 ltr.	€ 2,50
[leicht, leichter, am leichtesten]		
Sommerbier hopfengestockt, leicht, nur 2,9 % Alk.	0,33 ltr.	€ 2,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 3,00
Meistergold alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 3,00

Weißwein


2016 | Gascogne Blanc „Amande“ 
Domaine Haut Marin | FRANKREICH
Nach Zitrusnoten und weißen Blüten duftende Cuvée von Colombard und Sauvignon blanc. Erfrischend mit zarter Frucht und aromatischer Finesse.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50

2016 | Vinho Verde 
Quinta do Ermizio | PORTUGAL
LEICHTER, charmanter Weißer aus dem Hinterland von Porto. Elegante Nase, spritzig am Gaumen und langer, frischer Abgang. DER Sommerwein.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50

2016 | Carrasvinas 
Felix Cachazo | Rueda | SPANIEN
Herrlich duftiger Verdejo aus Nordspanien, mit nuancenreicher, rassiger Frucht und floralem, eleganten Nachhall.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50


2013 | Grauburgunder 
WG Bischoffingen | Baden | DEUTSCHLAND
Der badische „Pinot Grigio“ ist ein äußerst beliebter Weißwein. Feine Burgunderaromen mit ausdrucksvollem Schmelz, säurearm und trotzdem frisch. Perfekt zum Sommerpalast-Salat.
Glas 0,25 ltr. € 3,50 | Flasche 1 ltr. € 13,00

Rosé

2016 | Rosato di Sicilia 
Feudo Arancio | ITALIEN
Aus der Rebsorte Nero d'Avola. Reiches Bukett und harmonischer Geschmack, mit Nuancen von Aprikose, Pfirsich und reifer Ananas.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50

2016 | Côtes de Provence Rosé 
Mas de Cadenet | FRANKREICH
Anregend frischer, trockener Rosé-Klassiker mit feiner Kräuternote, tollem Fruchtspiel und feiner Rasse.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50

2016 | Primitivo Rosato 
Doppio Passo | Apulien | ITALIEN
Intensives Bukett mit Anklängen an rote Johannisbeere und Brombeere. Saftig und sehr harmonisch mit fruchtigem Charme.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50


2016 | Fürstenfass Weißherbst QbA 
Weinkellerei Hohenlohe | Württ. | DEUTSCHLAND
Fruchtig, halbtrockener Weißherbst aus Schwarzriesling Qualitätswein. Aus dem Ländle!
Glas 0,25 ltr. € 3,50 | Flasche 1 ltr. € 13,00

Rotwein

2016 | Rosso die Toscana 
„Poggerissi“ - Cantine Renzo Masi | Toskana | ITALIEN
Leichter Sommer-Toskaner, gewachsen nordöstlich von Florenz. Er lebt von seiner Frische, die aus Sangiovese mit etwas Colirino resultiert. Rubinrot; kirschfruchtiges Bukett mit blumigen Akzenten. Kompakt mit gutem Trinkfluss.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50

2016 | Primitivo 
Quattro Venti - Colle al Vento | Apulien | ITALIEN
Süditaliens beliebteste Traubensorte in einer klassischen Version. Fruchtig mit Noten von Brombeere, Erdbeere, Zwetschge und einem Hauch Lakritz. Trocken aber mit äußerst charmanter Frucht!
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50


2016 | Ventoux 
Domaine Bon Remède | Rhône | FRANKREICH
Kraftvoller, herbwürziger Grenache mit etwas Syrah von den Hängen des Mont Ventoux. Voller und doch seidiger Rotwein mit Fülle & Körper. Gut strukturiert mit Kräuter- und Vanillenoten.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | 0,25 ltr. € 4,00 | Flasche 0,75 ltr. € 11,50

2015 | Trollinger mit Lemberger 
Rotenberg | Württemberg | DEUTSCHLAND
Deutscher Qualitätswein. Schwäbischer Klassiker. Mild, harmonisch und süffig. Aromen von Erdbeere, Feige und Karamell.
Glas 0,25 ltr. € 3,50 | Flasche 1 ltr. € 13,00

Schorle


Rot, Weiß oder Rosé | Glas 0,25 ltr. € 2,50

Prosecco

Prosecco frizzante DOC | ITALIEN 
Erfrischend, lebhaft und beschwingt - italienische Lebensart pur. Aus der Prosecco-Traube hergestellter Frizzante mit feinem Mousseux.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | Flasche 0,75 ltr. € 12,50

„La Petit Bulle“ Vin Frizzant Rosé 
Bouvet-Ladubay | FRANKREICH
Aus dem Loire-Tal stammt diese herrlich prickelnde, aus Cabernet Franc-Trauben bereitete Erfrischung. Lachsfarben, mit Aromen von reifem Apfel und roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere.
Glas 0,1 ltr. € 2,00 | Flasche 0,75 ltr. € 12,50

 Trocken mit Struktur

 Fruchtig und Halbtrocken

 Trocken mit Charme und Schmelz

SPEISEN & GETRÄNKE

SOMMERPALAST

19. BIS 23. JULI 2017

Stadtgarten Murrhardt

www.sommerpalast.de





AN ALLEN TAGEN GIBT ES

Vom Barbecue-Grill

جوجه کباب



PERSISCHES SAFRAN-HÄHNCHEN DSCHUDSCHEH KABĀB [Jüje-kabā]

in Safran-Joghurt-Soße marinierte Hähnchentaler, lecker, goldig gegrillt 

- mit Baguettebrötchen  € 7,00
- oder „Halbe-Sachen“-Reis-WOK*
- oder „Halbe-Sachen“-Nudel-WOK* 
- oder Patatas Bravas
- oder „Halbe-Sachen“-Salat” € 11,00

SCHWEINESTEAK IM APFELBETT

Zarte Steaks vom schwäbisch-hällischen Landschwein an glacierten Zimt-Äpfelchen

- mit Baguettebrötchen  € 7,00
- mit „Halbe-Sachen“-Reis-WOK*
- oder „Halbe-Sachen“-Nudel-WOK* 
- oder Patatas Bravas
- oder „Halbe-Sachen“-Salat” € 11,00



GEGRILLTER WILDLACHS



mit Paranuss-Senf-Kruste im Mangoldbett   € 11,00



Aus dem Wok

MEDITERRANES GEMÜSE-TÊTE-À-TÊTE

Knackig gebraten mit süßsaurer Soße  

- mit regionalen Bandnüdelchen 
- oder Reis  € 8,00





HALBE-SACHEN-GEMÜSE-WOK*

Kombinierbar mit dem Barbecue-Grill oder einfach so € 4,00

Die Salate

SOMMERPALAST-SALAT

Der Klassiker im jahreszeitlichen Gewand. Bunter Blattsalat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika

an erfrischender Vinaigrette    

Wahlweise mit:

- Mandeln 
- Oliven-Thymian Bröseln 
- Curry Bröseln 
- Asia Bröseln 
- „oben ohne“ € 8,00

HALBE-SACHEN-SALAT*

Der „Sommerpalast-Salat“ als Kombination zum Barbecue-Grill oder einfach so € 4,00

Die Palastküche wird unterstützt von



Unsere neue Küche wurde gebaut von



Die Snacks

PATATAS BRAVAS

Mühevoll von Hand geschnittene Kartoffelecken mit leckerer Knobisoße      € 3,50


BRUSCHETTA

Farbenfrohes, frisches Gemüse auf knusprig gerösteten Ciabattascheiben € 4,00

BAGEL CON CARNE

Brotiger Zwiebelkringel aus der Palastbäckerei mit Filetscheiben, Salatgemüse und würziger Soße € 4,50

BAGEL CON VERDURAS

Brotiger Zwiebelkringel aus der Palastbäckerei mit Frischkäse, Salatgemüse und würziger Soße
Auf Anfrage auch mit veganem Aufstrich  € 4,00

HOT DOG

Saitenworschk, Senf, Majo, Ketchup, Gürkchen und Röstzwiebeln € 2,50

MEDITERRANER KNABBERTELLER

Eingelegte Oliven und Paprika, feinste Knobisoße und Brot € 2,50



Vegan



Vegetarisch

ALLERGENE



Glutenhaltiges Getreide



Sellerie



Nüsse



Milch

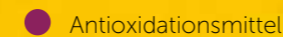


Soja

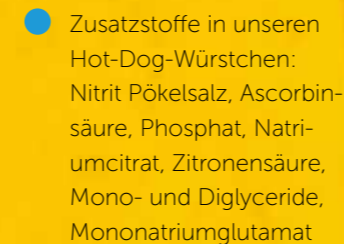


Schwefeldioxid/Sulphite

ZUSATZSTOFFE



Antioxidationsmittel







Zusatzstoffe in unseren Hot-Dog-Wurstchen: Nitrit Pökelsalz, Ascorbinsäure, Phosphat, Natriumcitrat, Zitronensäure, Mono- und Diglyceride, Mononatriumglutamat

Die Besonderheiten

20. JULI | DONNERSTAG

SCHWABEN-GLOBALES CROSSOVER

Mit Kräuterpesto gefüllte und speckig gegrillte Schweinelende an Spätzle mit vegetarischer Zauberjus und Muriwo-Gemüse [Zimbabwe]   € 11,00

Mit Feta gefüllte, gegrillte Pilze an Spätzle mit vegetarischer Zauberjus und Muriwo-Gemüse [Zimbabwe]   € 9,00

21. JULI | FREITAG

فلافل FALAFEL [falāfil]

Frittierte Kichererbsenbällchen in salatigem Teigfladen mit feiner Sesamsoße € 5,00

22. JULI | SAMSTAG

POLLASTRE MEDITERRÀNIA

In Pflaumen, Mandeln, Knoblauch, Zitronen und Kräutern gebackenes Hähnchen nach Art des kalatanischen Patronatsfestes

Mit gemüsigem Kuss-Kuss [Cous Cous] € 11,00

23. JULI | SONNTAG

VARIETÉ-TELLER [MITTAGS]

Der Sommerpalast-Klassiker im sonntäglichen Gewand mit einem Rendezvous bunter, internationaler Antipasti-Freuden € 11,00

ÖFFNUNGSZEITEN GASTRONOMIE

KÜCHE

Die Küche hat täglich bis zum Ende der Veranstaltungspause geöffnet.

Mittwoch | 18 bis ca. 21.30 Uhr

Donnerstag, Freitag | 12 bis 14 Uhr und 18 bis ca. 21.30 Uhr

Samstag | 18 bis ca. 21.30 Uhr

Sonntag | 11 bis 14 Uhr und 18 bis ca. 21.30 Uhr

Später gibt es noch Crêpes.

GETRÄNKE UND CAFÉ

Mittwoch 18 bis 0.30 Uhr

Donnerstag, Freitag und Sonntag täglich von 11 bis 0.30 Uhr

Samstag von 17 bis 1 Uhr

* Außerhalb sommerpalastlicher Gartenanlagen oft auch als halbe Portion oder auch kleiner Teller bezeichnet.