

Paladin

DAS RESTAURANT

Herzlich Willkommen!
Welcome!



Guten Appetit!

Wünscht Ihnen Familie Suedes & Team

MO – SO

12 – 14.00 UHR/ 12 – 2pm

18 – 21.30 UHR/ 6 – 9.30 pm

Samstag Ruhetag/ Saturday closed

Enjoy your meal! Wishes you the Suedes Family & Team

**Mehr Infos Zu unseren Veranstaltungen & Events
unter www.queens-pforzheim.de**



Our Story

Unser Paladin (vom lat. palatinus = edler Reisender) steht für einen Ort des kulinarischen Hochgenusses in der Goldstadt Pforzheim. Das moderne ungezwungene Ambiente bietet vor allem für Reisende angenehme Erholung und den passenden Rahmen für Events.

Küchenchef Sascha Schröder & Team legen besonders viel Wert auf regionale Produkte & eine abwechslungsreiche Karte mit sowohl regionalen als auch internationalen Einflüssen.

Gerne berät Sie unser Restaurantleiter Kaspar Nowicki & sein Team bei Ihrer Wahl.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen auf Ihrer kulinarischen Reise!

Our Paladin (from the latin word Palatinus = noble traveler) stands for a place of culinary delights in the gold town of Pforzheim. The modern casual ambience offers all travelers pleasant rest and the perfect setting for events. Chef Sascha Schröder & Team attach great importance to regional products and a varied menu with both international and international influences.

Our restaurant manager Kaspar Nowicki & his team will be happy to advise you on your choice.

We hope you enjoy your culinary journey!

Der Kleine Hunger

appetizers

WILDKRÄUTERSALAT STRÄUSSCHEN

Pralinen vom Ziegenkäse/ Rotes Zwiebel Chutney

wild herb salad/ goat cheese pralines/ red onion chutney

9.80 €

TATAR VON DER HAUSGEBEIZTEN

EYACHTALER LACHSFORELLE

tatar from house stained Eyachtaler salmon trout

14.00 €

JAKOBSMUSCHEL

Gegrillt/ Quinoa-Zitronen-Salat

scallop grilled / quinoa lemon salad

14.00 €

TÄGLICH FRISCH AUS DEM SUPPENTOPF

daily fresh soup

6.00 €



Veggie & Vegan vegetarian & vegan



FEINE BANDNUDELN **Hausgemachtes Pesto Trio-Tomate** **Basilikum/ Oliven/Parmesanhaube**

homemade pesto/ trio tomato / basil / olives / parmigiano

16.00 €

Gerne können Sie
unsere Hauptgänge
auch als kleine
Portion bestellen...



GRÜNKOHL-FALAFEL **Quinoa-Lemon-Risotto** **Rote Beete Schaum/ Wildkräuter**

green cabbage falafel/ quinoa-lemon risotto / beetroot foam / herbs

15.00 €

... aus Meer / Fluss/ See

fish from the sea/ river/ lake

EYACHTALER LACHSFORELLEN-FILET

Kross gebraten/ Safran-Vanilleschaum

Gewürzpfelragout/ Sprossengemüse/ Sepia Nudeln

crisp fried / saffron vanilla foam / spiced apple ragout / sprouts / sepia
pasta

24.00 €

EYACHTALER SAIBLINGS FILET

Gebraten/ Rote Beete Schaum

marinierte Grünkohlblätter/ Apfel-Graupen-Risotto

Fried / Beetroot froth / marinated kale leaves / apple and barley risotto

24.00 €

PULPO

Gegrillt/ Roter Curry Schaum

Asiatische-Gemüsenudeln/ gebratener Sesam-Pak Choi

Pulpo/ grilled / red curry foam / Asian vegetable noodles / fried sesame
Pak Choi

26.00 €



... von der Weide from the meadow

SCHWEINE MEDAILLONS VOM KRAICHGAUER LANDSCHWEIN
gegrillt im Speckkleid / Cremiger Roquefort Espuma
Kartoffel-Chorizo-Ragout
pork medallions grilled in bacon
creamy Roquefort Espuma / potato-chorizo-ragout

26.00 €

KALBSLEBER
Portweinjus/ glasierte Baby Äpfel
Lauwarmes Zwiebel-Chutney/Cremiges Kartoffelmousse
veal liver/ Port wine juice / glazed baby apples
onion chutney / creamy potato mousse

21.00 €

VERDREHTE VITELLO
Kalbssteak gegrillt/ geräucherte Thunfischscheiben
weißes Bohnenragout/ geröstete Knoblauch – Brotscheiben
twisted Vitello / Grilled veal steak / smoked tuna slices
white bean ragout / toasted garlic bread slices

26.00 €

RINDERBÄCKCHEN
48 Stunden geschmortes Rind/ gebratene Entenleber/ Portweinjus
Glasierte Baby Äpfel/ marinierte Grünkohlblätter/ Kartoffel-Apfelstampf
beef cheeks 48 hours stewed beef / roasted duck liver / port wine jus /
glazed baby apples / marinated kale leaves / potato apple tart

26.00 €

RUMPSTEAK
Gratiniert/ Apfel-Zwiebel-Senf-Kruste/ Pak Choi Gemüse
Schwarzwälder Schinken Knöpfe
Gratinated / apple and onion mustard crust / pak choi vegetable /
Black Forest ham knuckle

28.00 €



Gourmet-Menü ¹⁻¹⁴

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef
Sascha Schröder und seinem Team
einfach mal überraschen...

Let our chef Sascha Schröder and his team invite you
to a stunning gourmet journey ...

3-Gang/Course -	39.00 €
4-Gang/Course -	46.00 €
5-Gang/Course -	56.00 €
7-Gang/Course -	86.00 €

... der Süße Schluss

the sweet finale

GEBRANNTÉ CRÈME ^{6,9}

Hausgemachtes weißes Kaffee-Rahm Eis
Milchschaum/ Kandierete Früchte

homemade white coffee-cream ice/ milk foam/ candied fruits

9.00 €

HALBGEFRORENES VOM GRANNY SMITH APFEL

Apfelragout/ Glasierte Baby Äpfel/ Sponge & Schokolade
half frozen Granny Smith apple with apple ragout
glazed baby apples / sponge & chocolate

9.00 €

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN (10 min Backzeit)

Gewürzbirnen/ hausgemachtes Quittenrahmeis
chocolate with liquid core/ Spice pears / homemade quince crumble ice
cream/ (10 minutes baking time)

9.00 €

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene/ 14 main allergens:

- 1) glutenhaltiges Getreide/gluten; 2) Fisch/ fish; 3) Krebstiere/ shellfish;
- 4) Schwefeldioxid und Sulfite/ sulfur; 5) Sellerie/ celery;
- 6) Milch und Laktose/ lactose; 7) Sesam/sesame; 8) Schalenfrüchte/ nuts;
- 9) Eier/ eggs; 10) Lupinen/ lupins; 11) Senf/ mustard; 12) Soja/ soy;
- 13) Weichtiere/ molluscs; 14) Erdnüsse/ peanuts