

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

Der Name "Paladin" stammt aus dem lat. Wort "palatinus" und bedeutet so viel wie "der royale Reisende"... genau so, wie ein Adelige oder gar König, möchten wir auch Sie in unserem Restaurant Paladin kulinarisch verwöhnen. Unsere gehobene Küche vereint sowohl regionalen als auch internationalen Einflüssen zu einem perfekten Genuss.

Schon seit 1902 lautet das Motto der Familie Suedes:

"...erstklassiger Service, größter Genuss und viel Liebe zum Detail".

Das Paladin bietet mit einer Kapazität von 200 Gästen den perfekten Rahmen für private Events & Veranstaltungen. Des Weiteren, begeistert auch unser Frühstücksbuffet & Sunday Brunch mit bunten Buffets und raffinierten Leckerbissen. Die Panorama Terrasse wird im Sommer zur Garden Lounge mit Biergarten Atmosphäre und legeren BBQ Grillabenden. Den perfekten Ausklang finden unsere Gäste an der Sportsbar mit Kaminlounge, hier verwöhnen wir unsere Gäste gerne mit frischen Snacks, einer tollen Auswahl an Weinen und spritzigen Drinks.

Der kleine Hunger

appetizers

kleiner Salat der Saison

small seasonal salad

5.50 €

Essenz vom Kalb

Gemüseperlen/Klößchen

beef essence / vegetable pearls / dumplings

5.50 €

Gelbes Karotten-Sesam-Kokos-Süppchen

gebratene Rotfleischgarnele

yellow carrot sesame coconut soup/ fried red meat shrimp

6.00 €

5 Pralinen vom Ziegenkäse

Basilikumsorbet/Wildkräuter Sträußchen

goat cheese pralines / basil sorbet / wild herbs

11.00 €

Jakobsmuschel gegrillt

Quinoa/ Radieschen/ Wildkräuter Sträußchen

scallop grilled / quinoa lemon salad

14.00 €

Gebratene Gänseleber

Gewürzpfelragout/Wildkräuter Sträußchen

roasted goose liver/ spicy apple ragout / wild herbs

14.00 €

Veggie & Vegan

vegetarian & vegan



Feine Bandnudeln

Hausgemachtes Pesto

Basilikum/ Oliven/Parmesanhaube

homemade pesto/ trio tomato / basil / olives / parmesan bonnet

16.00 €

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



Veganes Blumenkohl-Cashew-Kokos-Curry

gebratene Salatherzen

vegan cauliflower cashew coconut curry/ fried salad hearts

16.00 €

... aus Meer / Fluss/ See

Fish from the sea/ river/ lake

Gelbflossen Makrele „confiert & geraucht“

Safranschaum / Gewürzapfelragout

Sprossengemüse/ kross gebratene Sepia Nudeln

yellowfin Mackerel "confused & smoked"/ saffron foam / spiced apple ragout

sprout vegetables / crispy fried sepia noodles

24.00 €

Eyachtaler Saiblings Filet „poeliert“

Radieschen & mariniertes Fenchel/gebratene Salatherzen

Eyachtaler char fillet "polished"

radishes & marinated fennel / fried lettuce hearts



22.00 €

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

**Maispoularden Brust
im Kräuteraroma Sous Vide gegart**
Roter Curry Schaum/Asiatische-Gemüsenudeln
corn poulard breast in herbal aroma sous vide cooked
Red curry foam / Asian vegetable noodles

21.00 €

**Filet vom Wollschwein
Sous Vide im Speckmantel**
Studentenfutter-Kartoffel-Chorizo-Ragout/gebratener Salat
filet of the woolen pig sous vide cooked in bacon cover
trail food potato chorizo ragout / Fried Salad

24.00 €

„Der Klassiker“
Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten
krosse Bratkartoffeln mit geröstetem Speck & Zwiebeln
"the classic" / fried veal escalope in butter lard
crispy fried potatoes with roasted bacon and onions

22.00 €

Rumpsteak gratiniert
Rosmarin-Zwiebel-Senf-Kruste/ Pak Choi Herzen
Bratkartoffeln mit geröstetem Speck & Zwiebeln
Rumpsteak au gratin/ rosemary onion mustard crust / pak choi hearts
fried potatoes with roasted bacon and onions

26.00 €



... der Süße Schluss

the sweet finale

Gebrannte Creme von der Kokosnuss

hausgemachtes weißes Ananas-Schoko-Rahm Eis/Beeren & Früchte
caramelized cream from the coconut/ homemade white pineapple cream
chocolate ice cream / berries & 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 €

Top Empfehlung!
10 Minuten Backzeit
10 min baking time

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Gewürzbirnen/hausgemachtes Quittenrahmeis
chocolate cake with a liquid core
spice pears / homemade quince jam

9.00 €

Bei besonderen Wünschen oder Fragen
kontaktieren Sie bitte unsere Service Mitarbeiter.
For special requests or questions please contact our service staff.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Bon Appetit!

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene:

1) glutenhaltiges Getreide; 2) Fisch; 3) Krebstiere; 4) Schwefeldioxid und Sulfite;
5) Sellerie; 6) Milch und Laktose; 7) Sesam; 8) Schalenfrüchte (Nüsse); 9) Eier;
10) Lupinen; 11) Senf; 12) Soja; 13) Weichtiere; 14) Erdnüsse

Identification of the 14 major allergens:

1) gluten-containing cereals; 2) fish; 3) crustaceans; 4) sulfur dioxide and sulfites; 5)
celery; 6) milk and lactose; 7) sesame seeds; 8) nuts (nuts); 9) eggs; 10) lupins; 11)
mustard; 12) soy; 13) molluscs; 14) peanuts