



PALEDO

Café & Deli
Winterhude

Wir bereiten alle Speisen frisch für dich zu, daher kann es gerade am Wochenende auch mal zu etwas längeren Wartezeiten kommen!

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 9.00 – 17.00

Samstag & Sonntag 9.00 – 18.00

Bezüglich Inhaltsstoffe und Allergene, frag uns gerne.

Wir akzeptieren Bargeld und EC-Karte.

Wir freuen uns über jegliche Kritik.

Solltest du einmal nicht zufrieden sein, so sprich es gerne direkt an.

SPECIAL MENU

SÜSSKARTOFFEL BOWL 14.9

Rucola | Couscous | Süßkartoffel
Tomate | Gurke | Rotkraut
Feta | Walnuss | Tahini-Dressing

TRÜFFEL CHAMPIGNON GRILLED CHEESE 14.9

Sylter Brot | gebratene Champignons
Gouda | Spinat | Trüffel Frischkäse

LACHS BENEDICT 15.9

Brioche | Spinat | geräucherter Lachs
Spiegelei | Sauce Hollandaise
Alternativ auch mit Avocado statt Lachs

PISTAZIEN PANCAKES 15.9

VEGAN & GLUTENFREI

unsere Banana Pancakes
mit Chocolate Chips | Erdbeeren
hausgemachte Pistaziencreme

BLAUBEER PANCAKES 15.9

VEGAN, glutenfrei möglich

unsere Banana Pancakes
hausgemachtes Blaubeerpüree
Blaubeeren | Lotus Keksen

HIMBEER PANCAKES 15.9

GLUTENFREI

unsere Banana Pancakes
mit Himbeeren | Erdbeeren
rosa Quark | weiße Schokolade

GOLDENE MILCH 4.5

Kurkuma | Zimt | Ingwer | Milch

SALTED CARAMEL LATTE 4.5

Espresso | cremiges Karamell |
Salzflocken | Milch

HOT JUICE 5

Apfel | Orange | Ingwer | Zitrone

ICED RASPBERRY

VANILLA LATTE 5

Espresso | Himbeer Püree
Vanillesirup | Milch

ICED RASPBERRY

MATCHA LATTE 6.5

Matcha | Himbeer Püree | Milch
Empfehlung mit Kokosmilch

SWEET & SMOOTHIE BOWLS GANZTÄGIG

auf Wunsch auch glutenfrei möglich

AÇAÍ BOWL (kalt!) VEGAN, glutenfrei möglich 11.9

100% Açaí | Banane | Blaubeere

Topping: Granola | Hanfsamen | Erdnussmus | Beeren

als kleine Variante – 6.9

BLUE OCEAN BOWL (kalt!) VEGAN, glutenfrei möglich 11.9

Feige | Drachenfrucht | Banane | Rhabarber | Kokosnuss | Mandeln | Cashew

Limette | Blumenkohl | blaues Spirulina | Ananassaft

Topping: Granola | Kokoschips | Mango | Passionsfrucht | Kokossauce

als kleine Variante – 6.9

OVERNIGHT OATS VEGAN 10.5

Haferflocken | Apfel | Zimt | Kokoszucker | Hafermilch

Topping: Zimt-Kirschen | Mandelsplitter | Kakao Nibs | Früchte

auf Wunsch gibt's mich auch als Porridge in warm

GRANOLA BOWL vegan und glutenfrei möglich 10.5

hausgemachter Quark | Granola | Haselnuss Crunch | Früchte

MINI PANCAKES ALS TOPPING VEGAN – GLUTENFREI 5

5 Mini-Pancakes

mit Chocolate Chips +0.5

EXTRA TOPPINGS je 1.9

Granola | glutenfreies Granola | Banane | Mango | Apfel | Granatapfel | Beeren

Kokoschips | Kakao Nibs | Erdnussmus | Mandelmus | Haselnuss Crunch | Hanfsamen

Ahornsirup | vegane Schokocreme | veganer Joghurt | hausgemachter Quark

SÜSSES FRÜHSTÜCK GANZTÄGIG

BANANA PANCAKES (frisch zubereitet, plane 10 bis 20 Minuten ein) 14.9

VEGAN | GLUTENFREI

Pancakes | frische Früchte | Puderzucker

zusätzlich stehen zur Wahl: Ahornsirup, Erdnussmus, vegane Schokocreme, Lotus Creme

BROTE & SANDWICHES GANZTÄGIG

Wir servieren alle Brote auf Sylter Brot, auf Wunsch auch glutenfrei

AVOCADO BROT VEGAN – LAKTOSEFREI – GLUTENFREI 13.5

gestampfte Avocado | Rucola | Tomate | Balsamico | Schnittlauch | Chili-Sesam
Empfehlung mit Feta

LACHS BROT 15.9

Räucherlachs | Spinat | Frischkäse | Guacamole | Gurke | Dill-Senf Sauce

BURRATA-SERRANO BROT 15.9

Burrata | Serrano | Rucola | rotes & grünes Pesto | Balsamico

ZIEGENKÄSE SANDWICH, gegrillt 14.5

Ziegenkäse | Rucola | Frischkäse | hausgemachte Feigensenfsauce

GRILLED CHEESE SANDWICH, gegrillt 14.5

Cheddar | Gouda | Kräuter Frischkäse | Brombeer-Zwiebel-Chutney

PALEDO's CLUB SANDWICH 18.9

Hähnchenfilet | Spiegelei | Bacon Jam | Guacamole | Rucola | Tomate | Smokey Mayo
Empfehlung mit extra Cheddar

EGG DROP SANDWICH 15.9

Brioche Brot | Rührei | Cheddar | Avocado | Smokey Mayo

EGG DROP SANDWICH – BACON EDITION 16.9

Brioche Brot | Rührei | Cheddar | Bacon Jam | Smokey Mayo

Was magst du zusätzlich auf deinem Brot haben...?!

Spiegelei	3	Burrata	4.5
kleines Rührei	3	Feta	3
Räucherlachs	5.5	Serrano Schinken	3.5
Bacon Jam	3.5	Hähnchenfiletstreifen	5.5

EIERSPEISEN GANZTÄGIG

Wir servieren alle Speisen mit Sylter Brot, *auf Wunsch auch glutenfrei*

RÜHREI (3 Eier mit Schnittlauch und Brot) 10.5

zusätzlich stehen zur Auswahl,

Tomate, Spinat, Gouda 1.5

Serrano Schinken 3.5

halbe Avocado oder Feta 3

extra Brot 1

extra Butter 0.5

BRUNCH BOWLS & SNACKS GANZTÄGIG

AUF WUNSCH MACHEN WIR DEINE BOWL AUCH WARM

BUDDHA BOWL 13.5

GLUTENFREI - LAKTOSEFREI - VEGAN

Schwarzer Reis | Karotte | Brokkoli | Edamame | Guacamole

Granatapfel | **Sesam** | Avocado-Dressing

Empfehlung mit Feta

LITTLE BUDDHA BOWL 7.9

SHAKSHUKA (heiß & pikant) *VEGAN - LAKTOSEFREI* 14.5

fruchtig-würziges Tomaten-Paprika Ragout

wahlweise mit zwei Eiern oder Guacamole

Empfehlung mit Feta

EXTRAS FÜR ALLE GERICHTE

halbe Avocado 3

Guacamole 3

Feta 3

kleines Rührei 3

Hähnchenfiletstreifen 5.5

Räucherlachs 5.5

Burrata 4.5

Spiegelei 3/Stk.

KALTGETRÄNKE

WASSER | SCHORLE | LIMO

Viva con Agua „leise“

330ml 3 | 700ml 6

Viva con Agua „laut“

330ml 3 | 700ml 6

Fritz Kola

200ml 3

Cola oder Cola Superzero

Apfelschorle, Apfel-Johannisbeerschorle oder

Apfel-Rhabarberschorle, Apfel-Ingwerschorle

330ml 3.5

Charitea Eistee

330ml 4

Black - schwarzer Tee mit Zitrone

Red - Rooibos Tee mit Passionsfrucht

Lemonaid Limo

330ml 4

Limette oder Maracuja

The Basil

330ml 4

Basilikum Limonade

The Raspberry

330ml 4

Himbeer Limonade

Cucumis Gurke

330ml 4

Gurken Limonade

Cucumis Lavendel

330ml 4

Lavendel Limonade

GINGER SHOT

50ml 4

Intensiv natürlicher Immunstärker aus Ingwer, Zitrone, Orange

ORANGENSAFT

300ml 4.5

frisch gepresst

HOMEMADE LEMONADE

300ml 5

Ingwer, Zitrone - Ginger Beer

KAFFEE

von Public Coffee Roasters

Espresso	2.5
Espresso doppio	3
Americano	3.5
Cappuccino	3.9
Großer Cappuccino	4.9
Latte Macchiato	3.9
Flat White	4.2
Extra Shot	1
Entkoffeiniert	0.5
Karamellsirup	0.5
Espresso & Tonic	4.5
Iced Coffee ist ebenfalls möglich	+0.5
<i>Milch Alternative</i>	
Hafer oder Erbse	0.3

MILCHSPEZIALITÄTEN

Matcha Latte	5.5
<i>Premium Matcha von Health Bar</i>	
Chai Latte	4.5
<i>gesüßt mit Kokosblütenzucker</i>	
Kakao	4.5
<i>hausgemacht mit Kokosblütenzucker</i>	

TEE

von Public Coffee Roasters

4

Black Knight Schwarzer Tee
Earl Grey, Darjeeling

Black Forest Oolong Tee
mildfruchtig und sanft, blumige Aromen von Jasmin

Yellow Tiger Kräuter Tee
Ingwer, Zitrone, Süßholz

Green Forrest Grüner Tee
blumig, sanft und fein – Four Seasons Oolong

Red Bird Rooibos Tee
Orange, Karamell, Sternanis

Juicy Mango Weißer Tee
Mango, Pfirsich, Passionsfrucht

Pink Panther Früchtetee
fruchtiger Rhabarber, süßer Apfel

Frischer Ingwer Tee 3.5

Frischer Minz Tee 3.5

Hot Ginger Shot 4

WEIN – SPRITZ

Wein und Weinschorle

Crémant de Limoux

Aimery

blumig, frisch – Noten von Apfel, Birne, weiße Blüten

5 | 0,1L

21 | 0,75L

Grauburgunder

K Wechsler

frisch, aromatisch, gehaltvoll – Noten von Apfel, Zitrusfrüchte

6 | 0,2L

20 | 0,75L

Rosé Wein

La Coquette Rosé

fruchtiger Rosé – duftet nach Süden, Kräutern und frischen Beeren

6 | 0,2L

20 | 0,75L

Weinschorle

4.5 | 0,2L

Mimosa

Crémant & frischer Orangensaft

5.5 | 0,1L

Spritz & Drinks

Aperol Spritz

9

Lillet Vive

9

Sarti Spritz

9

Lillet Wild Berry

9

Limoncello Spritz

9