

# MENU

## LOBBY LOUNGE

### VORSPEISEN

#### Starters

- Büffel Burrata** 17,50 €  
Bunte Tomate, Olive, Basilikum  
*Buffalo burrata*  
*Colourful tomato, olive, basil*
- Beef Tartar (90g)**  24,00 €  
Kapern, Sardellen, Eigelb  
*Beef tartar*  
*Capers, anchovies, egg yolk*
- Caesar Salad (auch auf Anfrage)**     18,00 €  
Romanasalat, Kapern, Parmesan, Oliven, rote Zwiebel  
*Caesar Salad (also on demand)*  
*Romaine lettuce, capers, parmesan, olives, red onion*
- mit Putenbrust** 20,00 €  
*with turkey breast*
- mit Garnele**  26,00 €  
*with shrimps*
- Gemischter Blattsalat**    14,00 €  
Gurke, Radieschen, Kresse, Apfel-Senfdressing  
*Mixed leaf salad*  
*Cucumber, radish, cress, apple-mustard dressing*

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr  
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



Vegan



Laktosefrei  
Dairy free



Glutenfrei  
Gluten free



Regional  
Local



Zertifizierte  
Nachhaltige  
Fischerei  
Certified  
sustainable  
seafood

## SUPPE *Soup*

**Kraftbrühe** ✓ 13,00 €  
Weizen Miso, Wurzel-  
gemüse  
*Consomme*  
*Wheat miso, root vegetables*

## NUDELN *Pasta*

### Rigatoni

Trüffelrahm, Parmesan 24,00 €  
*Truffle cream, parmesan*  
Tomaten, Parmesan, Basilikum 19,00 €  
*Tomato, parmesan, basil*

## HAUPTGÄNGE *Mains*

**„Steak Frites“** 40,00 €  
Entrecôte (220g), Café de Paris Butter, Pommes Frites  
*„Steak frites“*  
*Entrecôte (220g), Café de Paris butter, French fries*

**Rinderfilet (180g)** 45,00 €  
Black Angus, Kartoffelgratin, Bohnencassoulet, Schalotte  
*Beef fillet (180g)*  
*Black Angus, potato gratin, bean cassoulet, shallot*

**Lachs** 🐟 34,00 €  
Aalrauch, Berglinsen, Lauch  
*Salmon*  
*Eel smoke, mountain lentils, leek*

**Sellerie & Haselnuss** ✓ 29,00 €  
Fenchel, Blumenkohl  
*Celery & hazelnut*  
*Fennel, cauliflower*

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr  
*Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.*



Vegan



Laktosefrei  
Dairy free



Glutenfrei  
Gluten free



Regional  
Local



Zertifizierte  
Nachhaltige  
Fischerei  
Certified  
sustainable  
seafood

# SANDWICHES

## Sandwiches

**NEW**

### Reuben Sandwich 19,00 €

Pastrami, hausgebackenes Brot, frisches Sauerkraut, Dijonsenf, Gewürzgurken

*Reuben sandwich*

*Pastrami, homemade bread, fresh sauerkraut, Dijon mustard, pickles*

### Vegan BBQ Club 26,00 €

Focaccia, Pilze, Zwiebel, Gurke, weiße BBQ Sauce, Pommes Frites

*Vegan BBQ Club*

*Focaccia, pulled mushroom, onion, cucumber, white BBQ sauce, French fries*

### Klassik Club 26,00 €

Kastenweißbrot, Pute, Bacon, Spiegelei, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Pommes Frites

*Classic Club*

*White bread, turkey, bacon, fried egg, cheddar, lettuce, cucumber, tomato, red onion, French fries*

### Beef Burger (Südamerika) 28,00 €

Cheddar, Gewürzgurken Relish, rote Zwiebelmarmelade, Salat, Tomate, Kartoffelecken

*Beef Burger (South America)*

*Cheddar, gherkin relish, red onion marmalade, lettuce, tomato, potato wedges*

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr  
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



Vegan



Laktosefrei  
Dairy free



Glutenfrei  
Gluten free



Regional  
Local



Zertifizierte  
Nachhaltige  
Fischerei  
Certified  
sustainable  
seafood

**HPB Pommes (FR)**   14,50 €  
Trüffel Pommes Frites, Wasabi & Trüffel Mayonnaise  
*HPB French fries (FR)*  
*Truffle French fries, wasabi & truffle mayonnaise*

---

## DESSERTS

### *Desserts*

**Ananas, Kardamon, Himbeere** 14,00 €  
*Pineapple, cardamon, raspberry*

**Schokolade, Pumpernickel, Vanille**  14,00 €  
*Chocolate, Pumpernickel, vanilla*

---

## Kindergерichte

### *Kid's dishes*

**Pasta** 9,50 €  
Linguine in Tomatensauce, Parmesan  
*Noodles*  
*Linguine in tomato sauce, parmesan*

**Pute** 9,50 €  
Schnitzel, Stampfkartoffeln, Buttergemüse  
*Turkey*  
*Schnitzel, mashed potatoes, buttered vegetables*

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr  
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



Zertifizierte  
Nachhaltige  
Fischerei  
Certified  
sustainable  
seafood

## PALACE COCKTAILS

**Haselnuss-Espresso Martini** 16,50 €

*42 Below, Coldbrew X, Ziegler Haselnuss, Espresso, Zucker  
42 Below, Coldbrew X, Ziegler hazelnut, espresso, sugar*

**Smoky Sour** 17,50 €

*Ardberg 10, Zitrone, Zucker, Fee Foam  
Ardberg 10, lemon, sugar, Fee Foam*

**LL-Bramble** 15,50 €

*Bombay Sapphire, Himbeere, Limette, Zucker  
Bombay Sapphire, raspberry, lime, sugar*

**Daniel´s Mule** 16,50 €

*Bombay Sapphire, Campari, Rubino Wermut, Würziger Ingwer  
Bombay Sapphire, Campari, Rubino vermouth, spicy ginger*

**Sun Roof** 16,50 €

*Santa Teresa Rum, Minze, Mandel, Limette Perlen  
Santa Teresa rum, mint, almond, lime bubbles*

**Sazerac** 16,00 €

*Michters Rye, Zucker, Bitters, Absinth  
Michters Rye, sugar, bitters, absinthe*

**Watermelonman 2.0** 15,00 €

*42 Below Vodka, Grand Marnier, Zitrone, Wassermelone, Grenadine, Fee Foam  
42 Below Vodka, Grand Marnier, lemon, watermelon, pomegranate, Fee Foam*

**Not so Old Cuban** 15,00 €

*Barcardi Carta Blanca, Maracuja, Zucker, Zitrone, Minze  
Barcardi Carta Blanca, passion fruit, sugar, lemon, mint*

**Yuzu Dewers Smash** 15,00 €

*Dewers 12, Yuzu, Zitrone, Tonka, Orange Bitter  
Dewers 12, Yuzu, lemon, Tonka, Orange Bitter*

## CLASSICS & APERITIFS

**Aperol Spritz** 13,00 €

*Aperol, Winzersekt, Soda Wasser  
Aperol, sparkling wine, soda water*

**Hugo** 13,00 €

*St. Germain Elderflower, Winzersekt, Soda Wasser  
St. Germain Elderflower, sparkling wine, soda water*

**Bombay Sapphire G&T** 15,50 €  
*Bombay Sapphire, tonic water*

**The Voyage Gin, by House of Gin (classic)** 15,50 €  
*Mountain Spring tonic water*

**The Infinity Gin, by House of Gin (citrus)** 15,50 €  
*Mountain Spring tonic water*

**The Occasion Gin, by House of Gin (fruity)** 15,50 €  
*Mountain Spring tonic water*

**The Fortune Gin, by House of Gin (herbal)** 15,50 €  
*Mountain Spring tonic water*

**Cuba Libre** 16,00 €  
*Bacardi 4 Jahre, Coca-Cola, Limette*  
*Bacardi 4 years, Coca-Cola, lime*

**Horse's Neck** 16,00 €  
*Dewars 12 Jahre Whisky, Ginger Ale, Bitters*  
*Dewars 12 years whisky, ginger ale, bitters*

**Naughty Girl** 16,00 €  
*42 Below Vodka, Melone, Soda Wasser*  
*42 Below vodka, melon, soda water*

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS | *Alcohol-free cocktails*

**Ice Tea** 8,00 €  
*Earl Grey, Zucker, Zitrone, stilles Wasser*  
*Earl Grey, sugar, lemon, still water*

**Paradise** 11,00 €  
*Ananas, Erdbeere, Orange, Kokosnuss, Limette*  
*Pineapple, strawberry, orange, coconut, lime*

## SCHAUMWEINE | *Sparkling wines*

**Borgo Molino Brut Gold Spumante** 9,00 € 52,00 €

**Borgo Molino Brut Gold Spumante  
Pink Cuvée** 9,00 € 52,00 €

**Strauch Riesling Sekt Brut** 9,50 € 52,00 €

## WEISSWEINE | *White wines*

	0,1l	0,75l
<b>Chardonnay North/South Felix Mayer, Pfalz</b>	9,00 €	59,00 €
<b>Bourgogne Blanc, Chardonnay Domaine Alain Geoffrey, Burgund</b>	9,00 €	59,00 €
<b>Jacob Jung, Riesling Rheingau</b>	9,00 €	59,00 €
<b>„Scheu“ Scheurebe, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen</b>	8,00 €	49,00 €
<b>Weißer Burgunder, Weingut Knewitz Bischel, Appenheim</b>	9,00 €	59,00 €
<b>Chablis Domaine William Fèvre AOC, Burgund</b>		80,00 €
<b>Chardonnay Russian River Paul Hobbs, Kalifornien</b>		220,00 €

## ROSÉWEIN | *Rosé wine*

	0,1l	0,75l
<b>Cabernet Sauvignon Felix Mayer, Pfalz</b>	9,00 €	49,00 €
<b>Summertime by La Gordonne Rosé Bruno Mailliard, Frankreich, Provence</b>	8,00 €	49,00 €
<b>Knewitz „Rheinblick Rosé“ Blauburgunder, Blauer Portugieser Saint Laurent, Spätburgunder</b>	10,00 €	65,00 €

## ROTWEINE | *Red wines*

	0,1l	0,75l
<b>Borgonero IGT Borgo Scopeto Caparzo, Toscana</b>	9,00 €	59,00 €

	0,1l	0,75l
<b>Chianti Terre de Priori, Cantina de Montalcino, Toskana</b>	9,00 €	59,00 €
<b>Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Piemont</b>	10,00 €	65,00 €
<b>Blaufränkisch Umathum, Burgenland, Dry Areni Wine 2015 Yacoubian-Hopps, Armenien Vayots Dzor</b>	58,00 €	82,00 €
<b>Russian River Valley 2017 Pinot Noir, Paul Hobbs, USA, Kalifornien</b>		243,00 €

## CHAMPAGNE

### Champagne im Glas | *Champagne by the glass*

	0,1l	0,2l
<b>Pommery Brut Royal</b>	19,00 €	
<b>Pommery Brut Rosé</b>	23,00 €	
<b>Pommery POP</b>		25,00 €

### Champagner Flaschen | *Champagne by the bottle*

	0,375l	0,75l
<b>Pommery Brut Royal</b>	60,00 €	115,00 €
<b>Pommery Brut Rosé</b>		145,00 €
<b>Pommery Royal Blue Sky sur Glace</b>		125,00 €
<b>Pommery Blanc de Blancs</b>		120,00 €
<b>Pommery Blanc de Noirs</b>		120,00 €
<b>Pommery Grand Cru Vintage 2006</b>		165,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise Vintage 2005</b>		260,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise Vintage 2004</b>		280,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise Vintage 2002</b>		295,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise Vintage 1999</b>		320,00 €
<b>Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 1992</b>		360,00 €
<b>Ruinart Brut</b>		145,00 €



	0,75l	
<b>Ruinart Rosé</b>	165,00 €	
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs</b>	165,00 €	
<b>Dom Ruinart Rosé Vintage 2007</b>	520,00 €	
<b>Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009</b>	490,00 €	
<b>Charles Heidsieck Brut Réserve</b>	115,00 €	
<b>Charles Heidsieck Brut Rosé</b>	115,00 €	
<b>Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 2004</b>	415,00 €	
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé Robe Papillon</b>	190,00 €	
<b>Vranken Diamant Brut</b>	135,00 €	
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b>	135,00 €	
<b>Demoiselle Grande Cuvée Brut</b>	120,00 €	
<b>Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut</b>	125,00 €	
<b>Dom Pérignon Vintage 2012</b>	380,00 €	
<b>Dom Pérignon Vintage 2009</b>	400,00 €	
<b>Dom Pérignon Edition Michael Riedel 2006</b>	480,00 €	
<b>Krug Grande Cuvée</b>	460,00 €	
<b>Krug Grande Cuvée Vintage 1996</b>	580,00 €	
<b>Veuve Cliquot La Grande Dame Vintage 2008</b>	460,00 €	
<b>Armand de Brignac Brut</b>	540,00 €	
<b>Bollinger La Grande Année Vintage 2004</b>	420,00 €	
<b>Bollinger R.D. Vintage 1996 Extra Brut</b>	680,00 €	
<b>Champagne Magnum &amp; Jeroboam</b>		
	1,50l	3,00l
<b>Pommery Brut Royal   Reims</b>	230,00 €	490,00 €
<b>Ruinart Brut</b>		685,00 €
<b>Ruinart Rosé</b>		745,00 €
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b>		380,00 €

## BIER | *Beer*

	0,3l	0,5l
<b>BRLO Pale Ale / Helles</b>	6,90 €	
<b>BRLO Berliner Weisse</b>	6,90 €	
<b>BRLO Naked (Alkoholfrei / non alcoholic)</b>	6,90 €	
<b>Berliner Pilsner (vom Fass / draught)</b>	6,40 €	9,00 €
<b>Schöfferhofer Hefeweizen Kristal / Trüb / Dunkel</b>		9,00 €
<b>Schöfferhofer Weizen (Alkoholfrei / non alcoholic)</b>		8,00 €

## GIN

	4cl
<b>Bombay Sapphire</b>	10,00 €
<b>Bombay Sapphire Premier Cru</b>	13,50 €
<b>Brooklyn Gin</b>	12,00 €
<b>Hendrick's Gin</b>	14,00 €
<b>Gin Mare</b>	13,00 €
<b>Roku, Japan</b>	12,00 €
<b>The Voyage, by House of Gin</b>	10,00 €
<b>The Voyage in the Barrel, by House of Gin</b>	10,00 €
<b>The Infinity, by House of Gin</b>	10,00 €
<b>The Occasion, by House of Gin</b>	10,00 €

## TEQUILA

	4cl
<b>Patron Silver</b>	12,00 €
<b>Patron Reposado</b>	12,00 €
<b>Patron Anejo</b>	12,00 €

## VODKA

	4cl
<b>Below 42</b>	10,00 €
<b>Belvedere</b>	14,00 €
<b>Grey Goose</b>	14,00 €

## GRAPPA

4cl

<b>Grappa Nonino de Chardonnay</b>	12,00 €
<b>Grappa Nonino Vuisinâr Riserva</b>	16,00 €

## COGNAC - BRANDY - WEINBRAND

4cl

<b>Frapin Premier Grand Cru du Cognac 1270</b>	12,00 €
<b>Frapin Premier Grand Cru du Cognac VSOP</b>	14,00 €
<b>Frapin Château Fontpinot XO</b>	24,00 €
<b>Frapin Millésime 1990</b>	45,00 €
<b>Frapin Extra</b>	110,00 €
<b>Carlos I Brandy</b>	12,00 €
<b>Asbach Spezialbrand 15 Jahre</b> <i>Asbach Spezialbrand 15 years</i>	12,00 €

## KLARE- & OBSTBRÄNDE | *Brandies*

4cl

<b>Linie Aquavit</b>	9,00 €
<b>Aalborg Jubiläums Aquavit</b>	9,00 €
<b>Birgitta Rust Schlehenbrand</b>	18,00 €
<b>Ziegler Mirabelle</b>	16,00 €
<b>Etter Kirsche</b>	16,00 €
<b>Coeur du Breuil Calvados 15 Jahre</b> <i>Coeur du Breuil Calvados 15 years</i>	16,00 €
<b>Scholerhof Wildpflaume</b>	15,00 €

## RUM

4cl

<b>Havana Club de Maestros</b>	16,00 €
<b>Appleton 21 Jahre</b> <i>Appleton 21 years</i>	25,00 €

**Bacardi 8 Jahre** 4cl  
14,00 €  
*Bacardi 8 years*

**Diplomatico Botucal Reserva** 16,00 €

**Santa Teresa** 16,00 €

## WHISKIES

**Scotch Blended** 4cl

**Dewar 12** 12,00 €

**Chivas Regal Royal Salute 21 Jahre** 28,00 €  
*Chivas Regal Royal Salute 21 years*

**Johnnie Walker Black Label** 16,00 €

**Johnnie Walker Blue Label** 46,00 €

**Schottland | Scotland Highlands** 4cl

**Glenmorangie 10 Jahre** 14,00 €  
*Glenmorangie 10 years*

**Oban 14 Jahre** 16,00 €  
*Oban 14 years*

**Dalwhinnie 15 Jahre** 16,00 €  
*Dalwhinnie 15 years*

**Speyside** 4cl

**Glenlivet Founders Reserve** 15,00 €

**Aberlour 12 Jahre** 16,00 €  
*Aberlour 12 years*

**Orkney Islands** 4cl

**Highland Park 12 Jahre** 15,00 €  
*Highland 12 years*

**Highland Park 18 Jahre** 28,00 €  
*Highland 18 years*

**Island of Sky** 4cl  
**Talisker 10 Jahre** 16,00 €  
*Talisker 10 years*

**Islay** 4cl  
**Lagavulin 16 Jahre** 18,00 €  
*Lagavulin 16 years*

**Laphroaig 10 Jahre** 16,00 €  
*Laphroaig 10 years*

**Ardbeg Uigeadail** 18,00 €

**Bruichladdich Islay Barley 2016** 18,00 €

**Irland | Ireland** 4cl

**Bushmills 10 Single Malt** 12,00 €

**Jameson** 12,00 €

**USA** 4cl

**Bulleit Rye** 14,00 €

**Elijah Craig** 14,00 €

**Michter's Bourbon Whiskey** 14,00 €

**Baker's Bourbon 7 Jahre** 14,00 €  
*Baker's Bourbon 7 years*

## SOFT, WASSER & SÄFTE | *Softs, water & juices*

**Softs** 0,2l

**Coca-Cola / Zero** 5,50 €

**Sprite** 5,50 €

**Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon** 5,50 €

**Red Bull / Red Bull Sugar Free** 7,50 €

Wasser | *Water* 0,2l 0,75l

**Selters Classic / Naturell**  4,50 € 9,50 €

**Säfte | Juices**

**Apfel naturtrüb** 5,50 € **Maracuja Nektar** 5,50 €  
*Unfiltered apple* *Passion fruit nectar*

**Orange** 5,50 € **Kirsch** 5,50 €  
*Cherry*

**HEIßGETRÄNKE | Hot beverages** 

**Tasse Kaffee** 5,00 € **Latte Macchiato** 6,20 €  
*Cup of coffee*

**Cappuccino** 5,50 € **Milchkaffee** 5,20 €  
*Milk coffee*

**Espresso** 4,50 € **Kännchen „Althaus“ Tee** 8,30 €  
*„Althaus“ tea pot*



**PÂTISSERIE**

Entdecken Sie täglich ab 14 Uhr unser wechselndes Angebot an Süßspeisen aus unserer hauseigenen Pâtisserie. Fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Empfehlung oder lassen Sie sich von der Pâtisserie-Auslage an unserem Lobby Bartresen verführen.

*Discover our daily selection of desserts from our in-house pâtisserie, available from 2 p.m. onwards. Ask our service team for today's recommendation or be tempted by the pâtisserie display at our lobby bar counter.*