



## **Roomservice Menü**

Gerne serviert Ihnen unser Roomservice-Team Speisen und Getränke täglich von 6.30 bis 22.30 Uhr.

Etagenzuschlag 10 % des Bestellwertes.

Bestellen Sie ganz bequem über die Service-Taste an Ihrem Zimmertelefon oder über den Zimmer-TV.

*Our room service team will be happy to serve you food and drinks daily from 6.30 am. to 10.30 pm.*

*Room service surcharge 10 % of order value.*

*Order easily via the service button on your room telephone or via your room tv.*



Wie wär's mit einem reichhaltigen **Frühstück** für den gute Laune Start in den Tag?

Wir bringen Ihnen Ihre Wunschmahlzeit direkt auf's Zimmer.

Bitte füllen Sie den Frühstücksanhänger auf Ihrem Zimmer mit Ihrem gewünschten Frühstück aus und hängen diesen bis 3 Uhr nachts an Ihre Zimmertür oder bestellen Sie bequem über die Service-Taste an Ihrem Zimmertelefon.

*How about a mood-boosting **breakfast** to kickstart your day?  
We will bring your desired meal straight to your room.*

*Please fill out the sign in your room with your desired meal and hang it outside the door until 3 am. or order your breakfast in room service via your room telephone.*



**6.30-12 Uhr / 6.30 am-12 pm**

**Sweet Time**

€ 28 pro Person / *per person*

Für 1 Person oder für 2 Personen/*for 1 person or for 2 persons*

- 3 Pancakes
  - Butter
  - Ahornsirup
  - Toast
  - 2 kleine Croissants
  - Konfitüre
  - Honig
  - Nutella
  - Joghurt
  - Granola mit Nüssen und getrockneten Früchten
- *3 pancakes*
  - *Butter*
  - *maple syrup*
  - *toast*
  - *2 mini croissants*
  - *Jam*
  - *Honey*
  - *Nutella*
  - *Yoghurt*
  - *granola with nuts and dried fruits*

## Healthy Breakfast

€ 38 pro Person / *per person*

Für 1 Person oder für 2 Personen/*for 1 person or for 2 persons*

- Porridge wahlweise mit Wasser oder Milch
- 2 pochierte Bio-Eier mit sautiertem Spinat
- lauwarmes gebratenes Gemüse mit Kräutern
- Mammut Oliven
- Frischkäse
- Käseauswahl
- geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich und Senfsauce
- geschnittene Avocado
- Nüsse
- getrocknete Früchte
- Honig
- Joghurt
- Granola
- Obst
- Vollkornbrot
- Körnerbrötchen
- Vollkorntoast
- Butter
- körniger Frischkäse
- porridge with water or milk
- 2 poached organic eggs with sautéed spinach
- lukewarm roasted vegetables with herbs
- mammoth olives
- cream cheese
- cheese selection
- smoked & marinated salmon with horseradish and mustard sauce
- sliced avocado
- nuts
- dried fruit
- honey
- yoghurt
- granola
- fruit
- whole wheat bread
- grain bun
- whole wheat toast
- butter
- grainy cream cheese



## Palace Morning Star

€ 38 pro Person / *per person*







Für 1 Person oder für 2 Personen/*for 1 person or for 2 persons*

- Zur Wahl Bio-Spiegelei, Bio-Rührei oder Omelett
- Speck
- Fläming Griller (Geflügel oder Schwein)
- Wurstausswahl vom Trebbiner Metzger (Geflügel oder Schwein)
- französische Käseauswahl
- Feigensenf
- Trauben
- geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich und Senfsauce
- Obstsalat
- Bircher Müsli
- Brotkorb mit Brötchen und Croissants
- choice of organic fried egg, organic scrambled egg or omelette
- bacon
- Fläming Griller (poultry or pork)
- selection of sausages from the Trebbin butcher (poultry or pork)
- selection of French cheeses
- fig mustard
- grapes
- smoked & marinated salmon with horseradish and mustard sauce
- fruit salad
- Bircher muesli
- bread basket with buns and croissants

Bitte wählen Sie zu Ihrem Frühstück (Sweet Time, Healthy Breakfast, Palace Morning Star) ein Heiß- und ein Softgetränk aus.

*Please select one hot beverage and one soft drink for your breakfast package (Sweet Time, Healthy Breakfast, Palace Morning Star).*

Heißgetränke/*hot beverages:*

- Kaffee mit Milch oder Hafermilch oder laktosefreier Milch   
*coffee with milk or oat milk or lactose-free milk*
- Cappuccino 
- Latte Macchiato 
- Milchkaffee/*milk coffee* 
- Espresso einfach/*simple* oder/*or* doppelt/*double* 
- heiße Schokolade/*hot chocolate*
- Tee: Grüner Tee oder Kräutertee oder Früchtetee oder Schwarztee oder Kamillentee oder Pfefferminztee   
*tea: green tea or herbal tea or fruit tea or black tea or chamomile tea or peppermint tea*

Softgetränke/*soft drinks:*

- frisch gepresster Orangensaft 0,2l /*freshly squeezed orange juice 0,2l*
- Apfelsaft 0,2l /*apple juice 0,2l*
- frisch gepresster Grapefruitsaft 0,2l /*freshly squeezed grapefruit juice 0,2l*
- Multivitaminsaft 0,2l /*multivitamin juice 0,2l*
- Mineralwasser/*mineral water* Still oder/*or* Sprudel/*sparkling*

**Individuelles Frühstück/individual breakfast:**

Korb mit Brötchen, Croissant und Brot mit Honig, Marmelade, Nutella, Butter Margarine € 14,00


*basket with buns, croissant and bread with honey, jam, Nutella, butter, margarine*

Ein kleines Croissant und ein kleines Plunderteilchen mit Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Margarine € 9,00

*a small croissant and a small pastry with honey, jam, Nutella, butter, margarine*

Aufschnitt-Teller mit Käse, Wurstaufschnitt, Geflügel, Wurst € 13,00

*cold cuts platter with cheese, cold cuts, poultry, sausage*

Lachsteller geräuchert & gebeizt mit Senfsauce und Meerrettich € 14,00 

*smoked and pickled salmon platter with mustard sauce and horseradish*

Bio-Früchtejoghurt oder Bio-Früchtequark € 6,00

*organic fruit yoghurt or organic fruit quark*

Bio-Naturjoghurt oder Bio-Naturquark € 6,00

*organic natural yoghurt or organic natural quark*


Obstsalat/fruit salad € 7,00

Bircher Müsli/Bircher muesli € 7,00

Cornflakes mit Milch oder Hafermilch oder € 6,00

**laktosefreier Milch**

*cornflakes with milk or oat milk or lactose-free milk*

Kaffee mit Milch oder Hafermilch oder laktosefreier Milch <i>coffee with milk or oat milk or lactose-free milk</i>	€ 6,00	
Cappuccino	€ 5,50	
Latte Macchiato	€ 6,20	
Milchkaffee/milk coffee	€ 6,20	
Espresso	€ 4,50	
heiße Schokolade/ <i>hot chocolate</i>	€ 6,20	
Kännchen Althaus Loser Tee Kräutertee oder Früchtetee oder schwarzer Tee oder Kamillentee oder Pfefferminztee <i>pot of Althaus loose tea herbal tea or fruit tea or black tea or chamomile tea or peppermint tea</i>	€ 8,30	
frisch gepresster Orangensaft 0,2l <i>freshly squeezed orange juice</i>	€ 9,00	
frisch gepresster Grapefruitsaft 0,2l <i>freshly squeezed grapefruit juice</i>	€ 9,00	
Apfelsaft oder Multivitaminsaft 0,2l <i>apple juice or multivitamin juice</i>	€ 5,00	
Mineralwasser 0,25l naturell oder Sprudel <i>mineral water 0,25l still or sparkling</i>	€ 4,50	
Mineralwasser 0,75l naturell oder medium oder Sprudel <i>mineral water 0,75l still or medium or sparkling</i>	€ 10,00	



Pommery POP Champagner 0,2l	€ 25,00
2 Pancakes mit Ahornsirup <i>2 pancakes with maple syrup</i>	€ 11,00
Ein gekochtes Bio-Ei weich oder hart oder nach Ihrer Wunschlänge gekocht <i>one boiled organic egg soft or hard or according to your time wishes</i>	€ 3,00
Spiegeleier Natur (2 Bio-Eier) <i>fried eggs natural (2 organic eggs)</i>	€ 8,00
Rühreier Natur (3 Bio-Eier) <i>scrambled eggs natural (3 organic eggs)</i>	€ 8,00
Omelette Natur (3 Bio-Eier) <i>natural omelette (3 organic eggs)</i>	€ 8,00

Extras zur Eierspeise für je € 1/*extras for your egg dish, € 1 each:*

- Speck/*bacon*
- Schinken/*ham*
- Käse/*cheese*
- Zwiebeln/*onions*
- Pilze/*mushrooms*
- Gemüse/*vegetables*
- Kräuter/*herbs*
- 2 Nürnberger Würstchen/*2 Nuremberg sausages*
- 2 Geflügelwürstchen/*chicken sausages*

12-22.30 Uhr / 12 pm-10.30 pm

### Vorspeisen / starters

#### Tatar vom Dry Aged Rinderfilet

Kapern, Zwiebel, Sardellen, Wachtelei

#### *Dry Aged beef fillet tartare*

*capers, onions, anchovies, quail egg*

€ 22



#### Caesar Salad

Romanasalat, Kapernbeeren, Parmesan € 17

Oliven, rote Zwiebel

(auf Wunsch auch gerne vegan)

*Romaine lettuce, caper berries, parmesan,*

*olives, red onion*

*(if wished also possible as a vegan dish)*

mit Putenbrust / *with turkey breast* € 19

mit Garnelen / *with shrimps* € 25



#### Frühlingsalat

Gurke, Radieschen, Tomaten, Karotte, junger Lauch, Sprossen,  
gebratene Putenbrust

#### *spring salad*

*cucumber, radish, tomato, carrot, young leek, sprouts,*

*fried turkey breast*

€ 19



 Regional / local  Laktosefrei / lactose-free  Vegan  Glutenfrei / gluten-free

## Suppen / soups

### Rote Bete-Suppe

Lachs, Meerrettich

*Beetroot soup*

*salmon, horseradish*

€ 14



### Kartoffelsuppe

Merguez, Karotte

*potato soup*

*Merguez, carrot*

€ 14



## Zwischengang / second course

### Linguine, Trüffel, Parmesan

*linguine, truffle, parmesan*

€ 26

## Hauptgänge / main courses

### 2erlei Schwarzfederhuhn

Erbse, Karotte, Kräuterseitling, grüner Spargel

*2 types of black-feathered chicken*

*pea, carrot, king oyster mushroom, green asparagus*

€ 32



 Regional / local  Laktosefrei / lactose-free  Vegan  Glutenfrei / gluten-free

### 2erlei Kabeljau

Sellerie, Walnuss, Apfel, Petersilie

**2 types of codfish**

*celery, walnut, apple, parsley*

€ 32



### Clubsandwich

Putenbrust, Bacon, Salat, Spiegelei, Gurke,  
Tomate und Pommes

*turkey breast, bacon, lettuce, fried egg, cucumber,  
tomato and fries*

€ 25



### Beef Burger

Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote Zwiebelmarmelade,  
Salat, Tomate, Karffoffelecken

*cheddar cheese, pickle relish, red onion marmalade, lettuce, tomato,  
potato wedges*

€ 28



Burger well done

Fleisch bis in den Kern komplett durchgegart

*Meat cooked through the center*

### Linguine

Zucchini, Paprika, Cherry Tomaten, junger Frühlingslauch

*zucchini, peppers, cherry tomatoes, young spring onions (vegan)*

€ 25



## Dessert

**Hafer, Mango, Schokolade**

*oats, mango, chocolate*

€ 14



**Mascarpone, Vollmilchschokolade**

*Mascarpone, milk chocolate*

€ 14

**Fritz Blomeyer Käseauswahl**

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren

3 Sorten € 16

5 Sorten € 22

***Fritz Blomeyer cheese selection***

*smoked almonds, fig mustard, berries*

*3 varieties € 16*

*5 varieties € 22*



## Food-Pairing

### **Fritz Blomeyer Käseauswahl**

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren

3 Sorten

*Fritz Blomeyer cheese selection*

*smoked almonds, fig mustard, berries*

*3 varieties*

Krämer – Red Stuff 0,2l

Cabernet Sauvignon & Spätburgunder, Rheinhessen

€ 22

### **Trüffel-Linguine**

Trüffel, Parmesan

*truffle linguine*

*truffle, parmesan*

Krämer – Straight 0,2l

Sauvignon Blanc, Rheinhessen

€ 32



## **Beef Burger**

Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote  
Zwiebelmarmelade,

Salat, Tomate, Karoffelecken

*cheddar cheese, pickle relish, red onion marmalade, lettuce,  
tomato, potato wedges*

Berliner Pilsner 0,33l

€ 29

Burger well done

Fleisch bis in den Kern komplett durchgegart

*Meat cooked through the center*

## **Clubsandwich**

Hähnchenbrust, Bacon, Salat, Spiegelei, Gurke, Tomate  
und Pommes

*chicken breast, bacon, lettuce, fried egg, cucumber,  
tomato and fries*

Gin & Tonic

€ 33



## **Kindergerichte / children's dishes**

**Linguine in Tomatensauce, Parmesan**

*linguine in tomato sauce, parmesan*

€ 9,50

**Gebratener Lachs, Kartoffelbrei, Buttererbsen und  
Möhren**

*roasted salmon, mashed potatoes, buttered peas and  
carrots*

€ 15,50



## Spargelkarte/*Asparagus menu*

### **Jakobsmuschel**

Kremmener Spargel, Erdbeere,  
Baby Leaf Salat  
€ 21

### **Scallop**

*Kremmen asparagus, strawberry,  
baby leaf salad*  
€ 21

### **Spargelcremesuppe**

Grüner Spargel, Tomate  
€ 12

### **Asparagus cream soup**

*Green asparagus, tomato*  
€ 12

### **Lammkarree**

Bund Kremmener Spargel, Pillekuchen  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder  
brauner Butter  
€ 32

### **Lamb loin**

*Bunch of Kremmen asparagus,  
pill cake  
optionally with Hollandaise sauce or  
brown butter*  
€ 32



## G&T Special Serves

<b>Stay Gold G&amp;T</b> <i>Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub (gold dust), Tonic Water</i>	€ 16,50
<b>The Voyage G&amp;T (classic)</b> <i>The Voyage Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
<b>The Occasion G&amp;T (fruity)</b> <i>The Occasion Gin, Tonic Wasser</i>	€ 15,50
<b>The Infinity G&amp;T (citrus)</b> <i>The Infinity Gin, Tonic Wasser</i>	€ 15,50
<b>G&amp;T Melone</b> <i>Spree Melon &amp; Rhubarb Gin, Wassermelone, Tonic Water</i>	€ 15,50
<b>Herbal Urban G&amp;T</b> <i>Birds Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
<b>Cucumber Szechuan</b> <i>Spree Gin, Gurke (cucumber), Szechuan, Tonic Water</i>	€ 16,00
<b>Purple Haze G&amp;T (CBD)</b> <i>Hanse Gin CBD, Butterfly Pea, Tonic Water</i>	€ 17,50



## **Bier / beer**

Berliner Pilsner	0,33l € 6,40
BRLO Helles	0,33l € 6,90
BRLO Pale Ale	0,33l € 6,90
BRLO NAKED (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,33l € 6,90

## **Weißwein / white wine**

Josef Ambs – Herz Über Kopf Müller – Thurgau, Kaiserstuhl, Baden	0,2l € 8,50
Krämer – Straight Sauvignon Blanc, Rheinhessen	0,2l € 9,50



## **Rotwein / red wine**

Krämer – Red Stuff 0,2l € 10,50  
Cabernet Sauvignon & Spätburgunder, Rheinhessen

Château le Boscq 0,2l € 16,00  
Cru Bourgeois, Médoc

## **Roséwein / rosé wine**

Josef Ambs – Herz über Kopf 0,2l € 8,50  
Spätburgunder, Kaiserstuhl, Baden

## **Prosecco & Champagne**

Trenz Riesling, Brut Urgestein 0,1l € 8,50  
Winzersekt, Rheingau 0,7l € 55,00

Champagne Pommery 0,1l € 20,00  
Blanc de Noir 0,7l € 120,00



## Soft Drinks & Wasser / softs and water

Coca-Cola / Zero 0,2l € 5,50

Sprite 0,2l € 5,50

Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2l € 5,50

SELTERS Classic | Naturell 0,25l € 4,50  
0,75l € 9,50

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l € 9,00  
freshly squeezed orange juice

Frisch gepresster Grapefruitsaft 0,2l € 9,00  
freshly squeezed grapefruit juice

## Heißgetränke / hot drinks

Kaffee/coffee € 5,50

Cappuccino € 6,00

Espresso € 5,00