



Roomservice Menü

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

Getränke können 24h am Tag bestellt werden.

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 | • <i>3 pancakes</i> |
| • Butter | • <i>Butter</i> |
| • Ahornsirup | • <i>maple syrup</i> |
| • Toast | • <i>toast</i> |
| • 2 kleine Croissants | • <i>2 mini croissants</i> |
| • Konfitüre | • <i>Jam</i> |
| • Honig | • <i>Honey</i> |
| • Nutella | • <i>Nutella</i> |
| • Joghurt | • <i>Yoghurt</i> |
| • Granola mit Nüssen und getrockneten Früchten | • <i>granola with nuts and dried fruits</i> |

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
- lauwarms 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
- Flämig 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
- Flämig 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 laktosefreier Milch € 6,00

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

Büffel Burrata

Rucola, Tomato, Olive, Kräuter

Buffalo burrata

Rocket salad, tomato, olive, herbs

€ 17



Caesar Salad

Romanasalat, Kapernbeeren, Parmesan € 17

Oliven, rote Zwiebel

(auf Wunsch auch gerne vegan)

Romaine lettuce, capers, parmesan,

olives, red onion

(if wished also possible as a vegan dish)

mit Putenbrust / *with turkey breast* € 19

mit Garnelen / *with shrimps* € 24



Gemischter Blattsalat

Gurke, Radieschen, Kresse, Apfel-Senf-Dressing

Mixed salad

Cucumber, radish, cress, apple mustard dressing

€ 14

Mit Putenbrust / *with turkey breast*

€ 19



Suppe / soup

Curry

Kokos, Quinoa, Erdnuss, Paprika

Coconut, quinoa, peanut, bell pepper

€ 14





Zwischengänge / second courses

Trüffel

Linguine, Trüffel, Parmesan

Truffle

Linguine, truffle, parmesan

€ 26

Hauptgänge / main courses

Lammschulter

Süßkartoffel, Paprika, Macadamia

Lamb shoulder

Sweet potato, bell pepper, macadamia

€ 34

Königsberger Klöße

Kartoffel, Rote Bete, Kapern

Meatballs

Potato, beetroot, capers

€ 29

Lachs

Belugalinsen, Pasta, Kaiserschote, Safran

Salmon

Beluga lentils, pasta, snow peas, saffron

€ 32

Tandoori

Blumenkohl, Kichererbse, Aubergine, Zitrone

Cauliflower, chickpea, aubergine, lemon

€ 28



Sandwiches

Beef Club

Sauerteigbrot, Pulled Beef, Bacon, Rucola, Gurke, Tomate, Avocado, Pommes
sourdough bread, pulled beef, bacon, rocket, cucumber, tomato, avocado, French fries

€ 26

Vegan BBQ Club

Laugenbagel, Pulled Pilz, Zwiebel, Gurke, white BBQ Sauce, Pommes Frites
Pretzel bagel, pulled mushroom, onion, cucumber, white BBQ sauce, French fries

€ 26

Classic Club

Kastenweißbrot, Pute, Bacon, Spiegelei, Cheddar, Salat,
Gurke, Tomate, Rote Zwiebel, Pommes
*white bread, turkey, bacon, fried egg, cheddar cheese, salad,
cucumber, tomato, red onion, French fries*

€ 26

Beef Burger

Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote Zwiebelmarmelade,
Salat, Tomate, Kartoffelecken
*cheddar cheese, pickled gherkin relish, red onion jam, lettuce,
tomato, potato wedges*

€ 28

HPB Pommes

Trüffel-Pommes-Frites, Wasabi und Trüffel-Mayonnaise
Truffle fries, wasabi and truffle mayonnaise

€ 14

Dessert

Joghurt / Jogurt

Joghurt, Yuzu, Himbeere / *yoghurt, yuzu, raspberry*
€ 15



Apfel, Zitronengras / *Apple. lemongrass*

€ 15



Französische Käseauswahl

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren
3 Sorten € 16
5 Sorten € 22



French cheese selection

smoked almonds, fig mustard, berries
3 varieties € 16
5 varieties € 22

Kindergerichte / children's dishes

Pasta

Linguine in Tomatensauce, Parmesan
linguine in tomato sauce, parmesan
€ 9,50

Pute

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





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, Karffoffelecken

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 French fries*

Gin & Tonic

€ 33



22.30-6.00 Uhr / 10.30 pm-6.00 am
Nachtkarte / Night food

Sandwiches

Focaccia / Pastrami / Gurkenrelish/ Tomatensalsa / Kartoffelchips
focaccia / pastrami / cucumber relish / tomato salsa / potato chips

€ 16,50

Focaccia / Mozzarella / Gurkenrelish / Tomatensalsa / Kartoffelchips
focaccia / mozzarella / cucumber relish / tomato salsa / potato chips

€ 16,50

Suppe / soup

Minestrone
Tomate / Gemüse / Linguine

Minestrone
tomato / vegetables / linguine

€ 10,50

Flammkuchen / tarte

Flammkuchen
Speck / Zwiebel

Tarte
bacon / onion

€ 18,50



Pasta

Penne

Blumenkohl / Käsesauce
cauliflower / cheese sauce

€ 21

Cannelloni

Mozzarella / Tomate / Kräuter/ Spinat
mozzarella / tomato / herbs / spinach

€ 21



G&T Special Serves

Stay Gold G&T <i>Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub (gold dust), Tonic Water</i>	€ 16,50
The Voyage G&T (classic) <i>The Voyage Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
The Occasion G&T (fruity) <i>The Occasion Gin, Tonic Wasser</i>	€ 15,50
The Infinity G&T (citrus) <i>The Infinity Gin, Tonic Wasser</i>	€ 15,50
G&T Melone <i>Spree Melon & Rhubarb Gin, Wassermelone, Tonic Water</i>	€ 15,50
Herbal Urban G&T <i>Birds Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
Cucumber Szechuan <i>Spree Gin, Gurke (cucumber), Szechuan, Tonic Water</i>	€ 16,00
Purple Haze G&T (CBD) <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 Cabernet Sauvignon & Spätburgunder, Rheinhessen	0,2l € 10,50
Château le Boscq Cru Bourgeois, Médoc	0,2l € 16,00

Roséwein / rosé wine

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

Prosecco & Champagne

Strauch Riesling Sekt Brut Strauch Sektmanufaktur Deutschland - Rheinhessen	0,1l € 9,50 0,75l – € 55
Winzersekt, Rheingau	0,7l € 55,00
Champagne Pommery Blanc de Noir	0,1l € 20,00 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