ROOM SERVICE
MENU

Unser Roomservice serviert Ihnen täglich Speisen von 6:30 – 22:30 Uhr. Getränke können 24 Stunden am Tag bestellt werden. Der Roomservice-Servicezuschlag beträgt 10 % des Bestellwerts. **Ab einem Bestellwert von 40,- EUR entfällt der Servicezuschlag.** Bestellen Sie ganz bequem über die Service-Taste an Ihrem Zimmertelefon oder über den Zimmerfernseher.

Our room service serves you meals daily from 6:30 a.m. to 10:30 p.m. Drinks can be ordered 24 hours a day. The room service charge is 10 % of the order value. For orders of 40.- EUR or more, the service charge is waived. Order conveniently via the service button on your room telephone or via the television in your room.

6:30 - 12 Uhr
6:30 - 12 p.m.

FRÜHSTÜCK
Breakfast

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 breakfast doorhanger in your room with your desired breakfast and hang it outside the door until 3 am. Or order your breakfast in room service via your room telephone.

Sweet Time

3 Pancakes, Toasts, 2 kleine Croissants, Butter, Ahornsirup, Konfitüre, Honig, Nutella, Joghurt, Granola mit Nüssen und getrokneten Früchten.

3 pancakes, toasts, 2 mini croissants, butter, maple syrup, jam, honey, Nutella, yoghurt, granola with nuts and dried fruits.

28,00 € pro Person
28,00 € per person

Healthy Breakfast

2 pochierte Bio-Eier mit sautiertem Spinat, lauwarmes gebratenes Gemüse mit Kräutern, geschnittene Avocado, Mammut Oliven, geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich und Senfsauce, Frischkäse, körniger Frischkäse, Käseauswahl, Butter, Porridge mit Wasser oder Milch, Joghurt, Nüsse, getrocknete Früchte, Granola, Honig, Obst, Vollkornbrot, Körnerbrötchen, Vollkorntoast.

2 poached organic eggs with sautéed spinach, lukewarm roasted vegetables with herbs, sliced avocado, mammoth olives, smoked & pickled salmon with horseradish and mustard sauce, cream cheese, grainy cream cheese, cheese selection, butter, porridge with water or milk, yoghurt, nuts, dried fruit, granola, honey, fruit, wholegrain bread, grain rolls, wholegrain toast.

38,00 € pro Person
38,00 € per person

Palace Morning Star

Zur Wahl Bio-Spiegelei, Bio-Rührei oder Omelett, Speck, Fläming Griller (Geflügel oder Schwein), Wurstauswahl vom Trebbiner Metzger (Geflügel oder Schwein), geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich und Senfsauce, französische Käseauswahl, Feigensenf, Obstsalat, Trauben, Bircher Müsli, Korb mit Brötchen und Croissants.

Choice of organic fried egg, organic scrambled eggs or omelette, bacon, Fläming Griller (poultry or pork), selection of sausages from the Trebbin butcher (poultry or pork), smoked & pickled salmon with horseradish and mustard sauce, French cheese selection, fig mustard, fruit salad, grapes, Bircher muesli, bread basket with bread rolls and croissants.

38,00 € pro Person
38,00 € per person

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).

Individuelles Frühstück | *Individual breakfast*

Korb mit Brötchen, Croissants und Brot, Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Margarine. *14,00 €*
Basket with bread rolls, croissants and bread, honey, jam, Nutella, butter, margarine.

Ein kleines Croissant, ein kleines Plunderteilchen, Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Margarine. *9,00 €*
One small croissant, one small pastry, 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, Senfsauce, Meerrettich. *14,00 €*
Smoked & pickled salmon plate, mustard sauce, horseradish.

Bio-Joghurt oder Bio-Quark (Früchte oder natural) *6,00 €*
Organic yoghurt or quark (fruit od natural).

Obstsalat *7,00 €*
Fruit salad

Bircher Müsli *7,00 €*
Fruit salad

Cornflakes mit Milch (normal, Hafer oder laktosefrei) *6,00 €*
Cornflakes with milk (normal, oat or lactose-free)

2 Pancakes mit Ahornsirup *11,00 €*
2 pancakes with maple syrup

Eier | *Eggs*

Ein gekochtes Bio-Ei (weich, hart oder nach Ihrer Wunschlänge) *3,00 €*
One boiled organic egg (soft, hard or your preferred length)

Spiegelei Natur (2 Bio-Eier) *8,00 €*
Fried egg nature (2 organic eggs)

Rühreier Natur (3 Bio-Eier) *8,00 €*
Natural scrambled eggs (3 organic eggs)

Omelette Natur (3 Bio-Eier) *8,00 €*
Natural omelette (3 organic eggs)

Extra zur Eierspeise | *Extras for your eggs*

für je 1,00 €
each 1,00 €

Speck *Bacon*	2 Geflügelwürstchen *2 chicken sausages*	Pilze *Mushrooms*
Schinken *Ham*	Käse *Cheese*	Gemüse *Vegetables*
2 Nürnberger Würstchen *2 Nuremberg sausages*	Zwiebeln *Onions*	Kräuter *Herbs*

Getränke | *Drinks*

Kaffee mit Milch (normal, Hafer oder laktosefrei) *5,00 €*
Coffee with milk (normal, oat or lactose-free)

Cappuccino *5,50 €*

Latte Macchiato *6,20 €*

Milchkaffee *6,20 €*
Milk coffee

Espresso *4,50 €*

Heiße Schokolade *6,20 €*
Hot chocolate

Kännchen Althaus Loser Tee (Kräuter, Früchte, Schwarz, Kamille, Pfefferminz) *8,30 €*
Pot of Althaus loose tea (herbs, fruit, black, camomile, peppermint)

Frisch gepresster Saft 0,2l (Orange, Grapefruit) *9,00 €*
Freshly squeezed juice 0,2l (orange, grapefruit)

Saft 0,2l (Apfel, Multivitamine) *5,50 €*
Juice 0.2l (apple, multivitamins)

Selters 0,25l (Naturell, Classic) *4,50 €*
Mineral water 0.25l (natural, sparkling)

Selters 0,75l (Classic, Medium, Naturell) *9,50 €*
Mineral water 0.75l (natural, medium, sparkling)

Pommery POP Champagne 0,2l *25,00 €*

12:30 - 22:30 Uhr
12:30 p.m. - 10:30 p.m.

LUNCH & DINNER
Lunch & dinner

VORSPEISEN
Starters

Büffel Burrata 18,00 €
Bunte Tomate, Basilikumgremolata
Buffalo burrata
Colourful tomato, basil gremolata

Das Tatar „BEEF45“ **90 g** | 24,00 €
Eigelb, Sardellen, Kapern, Buchenrauch **160 g** | 35,00 €
Tartare „BEEF45“
Egg yolk, anchovies, capers, Beechwood smoke

Caesar Salad (auch auf Anfrage) 19,00 €
Romanasalat, Kapern, Parmesan, Oliven, rote Zwiebel
Caesar Salad (also on demand)
Romaine lettuce, capers, parmesan, olives, red onion
mit Putenbrust *with turkey breast* + 7,00 €
mit Garnelen *with shrimps* + 16,00 €
mit Ziegenkäse *with goat cheese* + 5,00 €

Palace „Happy Food“ Bowl 15,00 €
Avocado, Gurke, Grünkohl, Kresse, Sprossen, Rote Bete
Reis & Quinoa, Edamame, Chili-Mayonnaise
Palace „Happy Food“ Bowl
Avocado, cucumber, kale, cress, sprouts, beetroot, rice & quinoa
Edamame, chilli mayonnaise

HPB Pommes (Frankreich) 14,00 €
Trüffel Pommes Frites, Wasabi & Trüffel Mayonnaise
HPB French fries (France)
Truffle French fries, wasabi & truffle mayonnaise

Vegan *Vegan* | Laktosefrei *Dairy free* | Glutenfrei *Gluten free* | Regional *Local* | Zertifizierte Nachhaltige Fischerei *Certified sustainable seafood*

Rote Wildfang Garnelen | 3, 6 oder 9 Stk. 16, 30 oder 42 €
Zitronenmayonnaise, Spinatsalat
Red Wild-Caught Prawns | 3, 6 or 9 pcs.
Lemon mayonnaise, spinach salad

Für jede weitere Garnele +6,00 €
For each additional prawn

SUPPE
Soups

Miso 14,00 €
Räuchertofu, Wakame-Algen, Sesam, Reisnudeln
Miso
Smoked tofu, wakame, sesame, rice noodles

HAUPTGÄNGE
Mains

„Steak Frites“
Cafe de Paris Butter, Pommes frites, sautiertes Gemüse
„Steak Frites“
Café de Paris butter, French fries, sautéed vegetables
mit Black Angus Rinderfilet (200 g) *with Black Angus beef fillet* 48,00 €
mit Entrecôte (220 g) *with Entrecôte* 42,00 €

„Like Butter“ Rinderrolle 38,00 €
Zweierlei Süßkartoffel, wilder Brokkoli, Gremolata
„Like Butter“ Beef Roll
Sweet potato two ways, wild broccoli, gremolata

Filet vom Saibling 33,00 €
Junger Spinat, Kartoffel, Dijon Senf
Char fillet
Young spinach, potato, Dijon mustard

Sellerie 26,00 €
Lauch, Apfel, Haselnuss, Kaffee
Celery
Leek, apple, hazelnut, coffee

Vegan *Vegan* | Laktosefrei *Dairy free* | Glutenfrei *Gluten free* | Regional *Local* | Zertifizierte Nachhaltige Fischerei *Certified sustainable seafood*

SANDWICHES
Sandwiches

Reuben Sandwich 24,00 €
Pastrami, hausgebackenenes Brot, frisches Sauerkraut, Dijon-Senf, Gewürzgurken
Reuben sandwich
Pastrami, homemade bread, fresh sauerkraut, Dijon mustard, pickles

Absolute Green BBQ Club 26,00 €
Focaccia, Pilze, Zwiebel, Gurke, weiße BBQ Sauce, Pommes Frites
Absolute Green BBQ Club
Focaccia, 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

Croque Monsieur Superior 25,00 €
Shokupan-Brot, Schinken vom Duroc-Schwein, Comté, Béchamel, Dijon-Senf
Croque Monsieur Superior
Shokupan bread, ham from the Duroc pig, Comté cheese Béchamel sauce, Dijon mustard

Palace Imperial Beef Burger (Südamerika) 28,00 €
Brioche Bun, Scamorza, Paprika-Sriracha Mayonnaise, Röstzwiebelcreme, Zwiebelringe, Salat, Tomate, Gurke, serviert mit Hash Brown Frites
Palace Imperial Beef Burger (South America)
Brioche bun, scamorza, paprika-sriracha mayonnaise, roasted onion cream, Onion rings, lettuce, tomato, cucumber pickles, served with hash brown fries

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local* · Zertifizierte Nachhaltige Fischerei *Certified sustainable seafood*

NUDEL- & REISGERICHTE
Pasta & rice dishes

Frische Tagliatelle 21,00 €
mit Tomatensugo, Parmesan, Basilikum
Fresh tagliatelle
with tomato sugo, parmesan, basil

Cremiges Waldpilzrisotto 26,00 €
Pilze, Parmesan, Liebstöckel
Creamy wild mushroom risotto
Mushrooms, parmesan, lovage

KINDERGERICHTE
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

DESSERTS
Desserts

Vermicelles - Marone, Birne, Sanddorn 14,00 €
Vermicelles - chestnut, pear, sea buckthorn

Mandel & Matcha - Cassis, Yuzu, Ingwer 14,00 €
Almond & Matcha - cassis, yuzu, ginger

Hausgemachtes Sorbet 6,00 €
Frische Beeren, Butterstreusel
Housemade sherbet
Fresh berries, buttered crumbs

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local* · Zertifizierte Nachhaltige Fischerei *Certified sustainable seafood*

22:30 - 6 Uhr
10:30 p.m. - 6:00 a.m.

NACHTKARTE
Night menu

SANDWICHES
Sandwiches

Focaccia, Pastrami, Gurkenrelish, Tomatensalsa, Kartoffelchips — 16,50 €
Focaccia, pastrami, cucumber relish, tomato salsa, potato chips

Focaccia, Mozzarella, Gurkenrelish, tomatensalsa, Kartoffelchips — 16,50 €
Focaccia, mozzarella, cucumber relish, tomato salsa, potato chips

SUPPE
Soup

Minestrone — 10,50 €
Tomate, Gemüse, Linguine
Minestrone
Tomato, vegetables, linguine

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local* · Zertifizierte Nachhaltige Fischerei *Certified sustainable seafood*

FLAMMKUCHEN
Tarte

Flammkuchen 18,50 €
Speck, Zwiebel, Emmental Käse
Tarte
Bacon, onion, emmental cheese

NUDELN
Pasta

Penne 21,00 €
Blumenkohl, Käsesauce
Penne
Cauliflower, cheese sauce

Cannelloni 21,00 €
Mozzarella, Tomate, Kräuter, Spinat
Cannelloni
Mozzarella, tomato, herbs, spinach

Vegan *Vegan* | Laktosefrei *Dairy free* | Glutenfrei *Gluten free* | Regional *Local* | Zertifizierte Nachhaltige Fischerei *Certified sustainable seafood*