

VORSPEISEN

Starters

Büffel Burrata 18,00 €

Bunte Tomate, Basilikum

Buffalo burrata

Colourful tomato, basil

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

SUPPE

Soups

Miso  

14,00 €

Räuchertofu, Wakame-Algen, Sesam, Reisnudeln

Miso

Smoked tofu, wakame, sesame, rice noodles



SANDWICHES

Sandwiches

Reuben Sandwich 24,00 €

Pastrami, hausgebackenes 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



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



Zertifizierte
Nachhaltige
Fischerei
Certified
sustainable
seafood

GETRÄNKE

Drinks

BIER | *Beer*

	0,33l	0,5l
Berliner Pilsner	6,90€	
Schöfferhofer Hefeweizen		9,00€
Schöfferhofer Weizen (Alkoholfrei / non alcoholic)		9,00€

WEISSWEIN | *White wine*

	0,25l
Vier Jahreszeiten weißer Burgunder trocken Pfalz Deutschland	10,00€

ROTWEINE | *Red wine*

	0,25l
Vina Maipo Cabernet Sauvignon & Merlot Central Valley Chile	13,00€

ROSÉWEIN | *Rosé wine*

	0,1l	0,75l
Summertime La Gordonne Rosé	9,00€	52,00€
Bruno Mailliard Provence Frankreich		

PROSECCO & CHAMPAGNE

	0,1l	0,75l
Terre Nardin Gold	10,00€	64,00€
Terre Nardin Rosé		46,00€
Pommery Brut Royal Reims		120,00€
Pommery Brut Rosé Reims		130,00€

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

Softs 0,2l

Coca-Cola / Zero 6,00€

Sprite / Fanta 6,00€

**Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon /
Tonic Water** 6,00€

Wasser | *Water*

Selters Classic / Naturell  0,2l 0,75l
5,00€ 9,50€

Säfte | *Juices* 0,2l

Granini Säfte 5,50€
Grranini juices

HEIßGETRÄNKE | *Hot beverages*

Kaffee 5,00€
Coffee

Cappuccino 6,00€

Espresso 5,50€

Latte Macchiato 6,90€

Kännchen „Althaus“ Tee 9,30€
„Althaus“ tea pot

PALACE COCKTAILS

Acai Tini

13,00 €

Gin, Acai, Agave, Bio-Limette, Bio-Kristallwasser
Gin, acai, agave, organic lime, organic crystall water

Espresso Martini

15,00 €

Vodka, Kaffeelikör, Bio-Cold Brew Espresso, Vanille
Vodka, coffee liqueur, bio cold brew espresso, vanilla

Whisky Sour

16,00 €

Bourbon, Bio-Zitrone, Gomme-Zucker, Bio-Kristallwasser
Bourbon, organic lemon, gomme sugar, organic crystal water

GIN TONIC

The Voyage Gin, by House of Gin (classic)

15,50 €

Mountain Spring tonic water

The Occasion Gin, by House of Gin (fruity)

15,50 €

Mountain Spring tonic water

The Infinity Gin, by House of Gin (citrus)

15,50 €

Mountain Spring tonic water

Aperol Spritz

13,00 €

Aperol, Borgo Molino Gold, Soda Wasser
Aperol, Borgo Molino Gold, soda water

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | Alcohol-free cocktails

Tropical Sun

9,50€

Granini orangensaft, Granini maracujasaft, Limettenwasser, Grenadinesirup
Granini orange juice, Granini passion fruit juice, lime water, grenadine syrup