

# ROOM SERVICE MENU

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 daily from 6.30 am. to 10.30 pm. Drinks are available 24h.*

*Room service surcharge 10 % of order value.*

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

**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 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.*

## Sweet Time

3 Pancakes, Toasts, 2 kleine Croissants, Butter, Ahornsirup, Konfitüre, Honig, Nutella, Joghurt, Granola mit Nüssen und getrockneten 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, Mammot 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), Wurstausswahl 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)

*Coffee with milk (normal, oat or lactose-free)*

5,00 €

Cappuccino

5,50 €

Latte Macchiato

6,20 €

Milchkaffee

*Milk coffee*

6,20 €

Espresso

4,50 €

Heiße Schokolade

*Hot chocolate*

6,20 €

Kännchen Althaus Loser Tee (Kräuter, Früchte, Schwarz, Kamille, Pfefferminz)

*Pot of Althaus loose tea (herbs, fruit, black, camomile, peppermint)*

8,30 €

Frisch gepresster Saft 0,2l (Orange, Grapefruit)

*Freshly squeezed juice 0,2l (orange, grapefruit)*

9,00 €

Saft 0,2l (Apfel, Multivitamine)

*Juice 0.2l (apple, multivitamins)*

5,50 €

Selters 0,25l (Naturell, Classic)

*Mineral water 0.25l (natural, sparkling)*

4,50 €

Selters 0,75l (Classic, Medium, Naturell)

*Mineral water 0.75l (natural, medium, sparkling)*

9,50 €

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*



## 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“

Café 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*

### Kohlrabi

32,00 €

Erbse, Karotte, Apfel, Meerrettich

*Turnip cabbage*

*Peas, carrot, apple, horseradish*



Zertifizierte  
Nachhaltige  
Fischerei  
Certified  
sustainable  
seafood

# 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*



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*

**Tiramisu à la Crème Brûlée - Milchkaramel, Erdbeere** 14,00 €

*Tiramisu à la crème brûlée - milk caramel, strawberry*

**Himbeere - Gurke, Limette**  14,00 €

*Raspberry - cucumber, lime*

**Hausgemachtes Sorbet** 6,00 €

**Frische Beeren, Butterstreusel**

*Housemade sherbet*

*Fresh berries, buttered crumbs*



Vegan Laktosefrei Glutenfrei Regional  
Vegan Dairy free Gluten free 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, 16,50 €  
Kartoffelchips

*Focaccia, pastrami, cucumber relish, tomato salsa, potato chips*

Focaccia, Mozzarella, Gurkenrelish, tomatensalsa, 16,50 €  
Kartoffelchips

*Focaccia, mozzarella, cucumber relish, tomato salsa, potato chips*

## SUPPE

### *Soup*

**Minestrone** 10,50 €  
Tomate, Gemüse, Linguine

*Minestrone*  
*Tomato, vegetables, linguine*



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



Laktosefrei

Dairy free



Glutenfrei

Gluten free



Regional

Local



Zertifizierte  
Nachhaltige  
Fischerei  
Certified  
sustainable  
seafood