

MENU

LOBBY LOUNGE

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

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



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“

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 45,00 €

mit Entrecôte (220 g) with Entrecôte 42,00 €

„Like Butter“ Rinderrolle

38,00 €

Zweierlei Kürbis, Wirsing-Kimchi, Erdnuss

„Like Butter“ Beef Roll

Pumpkin two ways, milan cabbage kimchi, peanut

Filet vom Saibling

32,00 €

Schwarzwurzelcreme, asiatischer Grünkohl

Grapefruit-Butter

Char fillet

Black salsify cream, Asian kale, grapefruit butter

Steckrübe

32,00 €

Dinkel, Birne, Radicchio

Turnip

Dinkel wheat, pear, radicchio

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



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

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



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

Crème Brûlée - Passionsfruchtsorbet, Himbeere 14,00 €

Crème brûlée - passion fruit sherbet, raspberry

Variation vom grünen Apfel - Haselnuss, Vanille  14,00 €

Variation of green apple - hazelnut, vanilla

Hausgemachtes Sorbet 6,00 €

Frische Beeren, Butterstreusel
*Housemade sherbet
Fresh berries, buttered crumbs*

Sonntag bis Montag: 12:30 - 23:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:30 - 21:00 Uhr
Sunday to Monday: 12:30 p.m. - 11:00 p.m. | Tuesday to Saturday: 12:30 p.m. - 9:00 p.m.



Zertifizierte
Nachhaltige
Fischerei
Certified
sustainable
seafood