

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, 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), 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, 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



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, Reismudeln

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 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



Vegan

Laktosefrei

Dairy free

Glutenfrei

Gluten free

Regional

Local

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

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*



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



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