



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



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



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

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

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*

0,2l 0,75l

Selters Classic / Naturell  5,00€ 9,50€

Säfte | *Juices*

0,2l

Granini Säfte 5,50€

Granini 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