



## Vorspeisen / starters

### Büffel Burrata

Rucola, Tomate, Olive, Kräuter

#### **Buffalo burrata**

*Rocket salad, tomato, olive, herbs*

€ 17



### Caesar Salad

Romanasalat, Kapernbeeren, Parmesan € 17

Oliven, rote Zwiebel

(auf Wunsch auch gerne vegan)

*Romaine lettuce, capers, parmesan,  
olives, red onion*

*(if wished also possible as a vegan dish)*

mit Putenbrust / *with turkey breast* € 19

mit Garnelen / *with shrimps* € 24



### Gemischter Blattsalat

Gurke, Radieschen, Kresse, Apfel-Senf-Dressing

#### **Mixed salad**

*Cucumber, radish, cress, apple mustard dressing*

€ 14

Mit Putenbrust / *with turkey breast*

€ 19



## Suppe / soup


### Curry


Kokos, Quinoa, Erdnuss, Paprika

*Coconut, quinoa, peanut, bell pepper*

€ 14



 Regional / local  Laktosefrei / lactose-free  Vegan  Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @hotelpalaceberlin



## Zwischengänge / second courses

### Trüffel

Linguine, Trüffel, Parmesan

### *Truffle*

*Linguine, truffle, parmesan*

€ 26

## Hauptgänge / main courses

### Lammschulter

Süßkartoffel, Paprika, Macadamia

### *Lamb shoulder*

*Sweet potato, bell pepper, macadamia*

€ 34

### Königsberger Klöpse

Kartoffel, Rote Bete, Kapern

### *Meatballs*

*Potato, beetroot, capers*

€ 29

### Lachs

Belugalinsen, Pasta, Kaiserschote, Safran

### *Salmon*

*Beluga lentils, pasta, snow peas, saffron*

€ 32

### Tandoori

Blumenkohl, Kichererbse, Aubergine, Zitrone

*Cauliflower, chickpea, aubergine, lemon*

€ 28



Regional / local Laktosefrei / lactose-free Vegan Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @hotelpalaceberlin



## Sandwiches

### Beef Club

Sauerteigbrot, Pulled Beef, Bacon, Rucola, Gurke, Tomate, Avocado, Pommes  
*sourdough bread, pulled beef, bacon, rocket, cucumber, tomato, avocado, French fries*  
€ 26

### Vegan BBQ Club

Laugenbagel, Pulled Pilz, Zwiebel, Gurke, white BBQ Sauce, Pommes Frites  
*Pretzel bagel, pulled mushroom, onion, cucumber, white BBQ sauce, French fries*  
€ 26

### Classic Club

Kastenweißbrot, Pute, Bacon, Spiegelei, Cheddar, Salat,  
Gurke, Tomate, Rote Zwiebel, Pommes  
*white bread, turkey, bacon, fried egg, cheddar cheese, salad,  
cucumber, tomato, red onion, French fries*  
€ 26

### Beef Burger

Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote Zwiebelmarmelade,  
Salat, Tomate, Kartoffelecken  
*cheddar cheese, pickled gherkin relish, red onion jam, lettuce,  
tomato, potato wedges*  
€ 28

### HPB Pommes

Trüffel-Pommes-Frites, Wasabi und Trüffel-Mayonnaise  
*Truffle fries, wasabi and truffle mayonnaise*  
€ 14

Regional / local Laktosefrei / lactose-free Vegan Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @hotelpalaceberlin



## Dessert

### Joghurt / Jogurt

Joghurt, Yuzu, Himbeere / *yoghurt, yuzu, raspberry*  
€ 15



### Apfel, Zitronengras / *Apple. lemongrass*

€ 15



### Französische Käseauswahl

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren  
3 Sorten € 16  
5 Sorten € 22



#### *French cheese selection*

*smoked almonds, fig mustard, berries*  
3 varieties € 16  
5 varieties € 22

## Kindergerichte / children's dishes

### Pasta

Linguine in Tomatensauce, Parmesan  
*linguine in tomato sauce, parmesan*  
€ 9,50

### Pute

Schnitzel, Stampfkartoffeln, Buttergemüse  
*Turkey*  
*Schnitzel, mashed potatoes, buttered vegetables*  
€ 9,50



Regional / local Laktosefrei / lactose-free Vegan Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US @hotelpalaceberlin

## All Time Highball Classics & Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Winzersekt, Soda Water</i>	€ 13,00
<b>Hugo</b> <i>St. Germain Elderflower, Winzersekt, Soda Water</i>	€ 13,00
<b>Bombay Sapphire G&amp;T</b> <i>Bombay Sapphire Gin, Tonic Water</i>	€ 14,50
<b>The Voyage G&amp;T (classic)</b> <i>The Voyage Gin, Tonic Water</i>	€ 15,50
<b>The Occasion G&amp;T (fruity)</b> <i>The Occasion Gin, Tonic Wasser</i>	€ 15,50
<b>The Infinity G&amp;T (citrus)</b> <i>The Infinity Gin, Tonic Wasser</i>	€ 15,50
<b>Cuba Libre</b> <i>Bacardi 4y, Coca Cola, Limette (lime)</i>	€ 16,00
<b>Horse's Neck</b> <i>Dewars 12y Whisky, Ginger Ale, Bitters</i>	€ 16,00
<b>Naughty Girl</b> <i>42 Below Vodka, Melone, Soda Water</i>	€ 16,00

## Alkoholfreie / non-alcoholic Cocktails

<b>ICE TEA</b> <i>Earl Grey, Zucker, Zitrone, Wasser still</i> <i>Earl Grey, sugar, lemon, water still</i>	€ 8,00
<b>Paradise</b> <i>Ananas, Erdbeere, Orange, Kokosnuss, Limette</i> <i>Pineapple, strawberry, orange, coconut, lime</i>	€ 11,00

## Bier / beer

Berliner Pilsner <i>vom Fass / draught</i>	0,3l € 6,40
	0,5l € 9,00
BRLO Helles	0,33l € 6,90
BRLO Pale Ale	0,33l € 6,90
BRLO Berlin Jam, 3,5 % Vol.	0,33l € 6,90
BRLO Blurry Vision, 6,5 % Vol.	0,33l € 6,90
BRLO NAKED (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,33l € 6,90
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5l € 9,00
Schöfferhofer Weizen (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,5l € 8,00

## Soft Drinks, Wasser & Säfte / softs, water & juices

Coca-Cola / Zero	0,2l € 5,50
Sprite	0,2l € 5,50
Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon	0,2l € 5,50
SELTERS Classic   Naturell	0,25l € 4,50
	0,75l € 9,50
Apfelsaft naturtrüb / cloudy apple juice	0,2l € 5,50
Orangensaft / orange juice	0,2l € 5,50
Maracuja Nektar / passion fruit nectar	0,2l € 5,50
Kirsch / cherry	0,2l € 5,50

## Palace Cocktails

<b>Haselnuss-Espresso Martini</b>	€ 16,50
<i>42 Below, Coldbrew X, Ziegler Haselnuss (hazelnut), Espresso, Zucker (sugar)</i>	
<b>Smoky Sour</b>	€ 17,50
<i>Ardberg 10, Zitrone (lemon), Zucker (sugar), Fee Foam</i>	
<b>LL-Bramble</b>	€ 15,50
<i>Bombay Sapphire, Himbeere (raspberry), Limette (lime), Zucker (sugar)</i>	
<b>Daniel's Mule</b>	€ 16,50
<i>Bombay Sapphire Gin, Campari, Rubino Wermut, Spicy Ginger</i>	
<b>Sun Roof</b>	€ 16,50
<i>Santa Teresa Rum, Minze (mint), Mandel (almond), Limette (lime) Bubbles</i>	
<b>Sazerac</b>	€ 16,00
<i>Michters Rye, Zucker (sugar), Bitters, Absinth (absinthe)</i>	

## Weißwein / white wine

Weißburgunder, Castell, Franken	0,1l	€ 8,00
	0,75l	€ 48,00
Bourgogne Blanc, Chardonnay	0,1l	€ 8,00
Domaine Alain Geoffrey, Burgund	0,75l	€ 49,00
Riesling Kabinett	0,1l	€ 8,00
Weingut im Zwölberich, Nahe	0,75l	€ 50,00
Chardonnay & Weißburgunder	0,1l	€ 9,00
Felix Mayer, Pfalz	0,75l	€ 50,00

„Scheu“ Scheurebe, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen	0,1l € 9,00 0,75l € 54,00
Wolkenberg Grauburgunder & Weißburgunder Weingut Schwarz, Brandenburg	0,75l € 65,00
Chablis Domaine William Fèvre AOC, Burgund	0,75l € 70,00
Chardonnay Russian River Paul Hobbs, Kalifornien	0,75l € 160,00

### **Rotwein / red wine**

Château le Boscq Cru Bourgeois, Médoc	0,1l € 8,00 0,75l € 51,00
Chianti Terre de Priori, Cantina de Montalcino, Toskana	0,1l € 9,00 0,75l € 48,00
Borgonero IGT Borgo Scopeto Caparzo, Toscana	0,1l € 9,00 0,75l € 59,00
Wolkenberg, Cuvée Barbera	0,1l € 9,00
Cuveé, Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Piemont	0,1l € 10,00 0,75l € 60,00
Weingut Schwarz, Brandenburg Blaufränkisch Umathum, Burgenland	0,75l € 59,00 0,75l € 58,00
Dry Areni Wine 2015 Yacoubian-Hopps, Armenien Vayots Dzor	0,75l € 82,00
Russian River Valley 2017 Pinot Noir, Paul Hobbs, USA, Kalifornien	0,75l € 165,00



## Roséwein / rosé wine

Cabernet Sauvignon	0,1l € 6,00
Felix Mayer, Pfalz	0,7l € 39,00

## Schaumwein / sparkling wine

Cuvee Blanc No. 01 prickelnd Kolonne Null (Alkoholfreier Sekt)	0,75l € 54
Borgo Molino Brut Gold Spumante	0,75l € 52
Borgo Molino Brut Gold Spumante Pink Cuvee	0,75l € 52
Trenz Riesling   Brut Urgestein Winzersekt Rheingau	0,1l € 9 0,75l € 55

## Champagne

Pommery Brut Royal	0,10l € 19
Pommery Brut Rosé	0,10l € 23
Pommery Royal Blue Sky Sur Clace	0,75l € 125
Pommery POP	0,20l € 25
Pommery Brut Royal	0,375l € 60
Pommery Brut Royal	0,75l € 115
Pommery Brut Rosé	0,75l € 145
Pommery Brut Royal Magnum	1,50l € 230
Pommery Brut Royal Jeroboam	3,00l € 490
Pommery Blanc de Blanc	0,75l € 120
Pommery Blanc de Noir	0,75l € 120
Pommery Grand Cru Vintage 2006	0,75l € 165
Pommery Cuvée Louise Vintage 2005	0,75l € 260
Pommery Cuvée Louise Vintage 2004	0,75l € 280
Pommery Cuvée Louise Vintage 2002	0,75l € 295

Pommery Cuvée Louise Vintage 1999	0,75l	€ 320
Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 1992	0,75l	€ 360
Ruinart Brut	0,75l	€ 145
Ruinart Rosé	0,75l	€ 165
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,75l	€ 165
Ruinart Brut Brut Jeroboam	3,00l	€ 685
Ruinart Brut Rosé Jeroboam	3,00l	€ 745
Dom Ruinart Rosé Vintage 2007	0,75l	€ 520
Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009	0,75l	€ 490
Charles Heidsieck Brut Reserve	0,75l	€ 115
Charles Heidsieck Brut Rosé	0,75l	€ 115
Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 2004	0,75l	€ 415
Laurent Perrier Cuvée Rosé Robe Papillon	0,75l	€ 190
Laurent Perrier Cuvée Rosé Magnum	1,50l	€ 380
Vranken Diamant Brut	0,75l	€ 135
Moet & Chandon Rosé Imperial	0,75l	€ 135
Demoiselle Grande Cuvée Brut	0,75l	€ 120
Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut	0,75l	€ 125
Dom Perignon Vintage 2012	0,75l	€ 380
Dom Perignon Vintage 2009	0,75l	€ 400
Dom Perignon Edition Michael Riedel 2006	0,75l	€ 480
Krug Grand Cuveé	0,75l	€ 460
Krug Grand Cuveé Vintage 1996	0,75l	€ 580
Veuve Cliquot La Grand Dame Vintage 2008	0,75l	€ 460
Armand de Brignac Brut	0,75l	€ 540
Bollinger La Grand Année Vintage 2004	0,75l	€ 420
Bollinger R.D. Vintage 1996, extra brut	0,75l	€ 680



## Heißgetränke / hot drinks

Tasse Kaffee / cup of coffee	€ 5,50
Cappuccino	€ 6,00
Espresso	€ 5,00
Latte Macchiato	€ 7,00
Milchkaffee	€ 6,50
Kännchen "Althaus" Tee / pot of tea	€ 8,50

*Exklusive Teespezialitäten der regional vertretenen Traditionsmarke Althaus.  
Regionally distributed Althaus teas specialities.*

## Pâtisserie

Unsere hauseigene Pâtisserie bietet Ihnen eine täglich wechselnde feine & süße Auswahl ab 14 Uhr an. Fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Empfehlung oder lassen Sie sich von der Pâtisserie-Auslage an unserem Lobby Bar-Tresen verführen.

Our in-house patisserie offers you a daily changing fine & sweet selection from 2 p.m. Ask our service team for today's recommendation or let yourself be tempted by the patisserie display at the bar counter.

## Tequila

Patron Silver	4 cl	€ 12,00
Patron Reposado	4 cl	€ 12,00
Patron Anejo	4 cl	€ 12,00

## Gin

Berlin Urban Gin	4cl	€ 12,50
Berlin Distillery Urban	4cl	€ 12,50

## Tequila

Patron Silver / Reposado / Anejo	4 cl	€ 12,00
----------------------------------	------	---------

## Gin

Berlin Urban Gin	4cl	€ 12,50
Bombay Sapphire	4cl	€ 10,00
Bombay Premier Cru	4cl	€ 13,00

## Gin by House of Gin

The Voyage	4cl	€ 11,00
The Occasion	4cl	€ 12,00
The Infinity	4cl	€ 12,00

## Rum

Havanna Club de maestros	4cl	€ 16,00
Appleton 21y	4cl	€ 25,00
Bacardi 8y	4cl	€ 14,00
Diplomatico Botucal Reserva	4cl	€ 16,00
Santa Teressa	4cl	€ 16,00

## Cognac – Brandy & Weinbrand

Frapin Premier Grand Cru du Cognac 1270	4cl	€ 12,00
Frapin Premier Grand Cru du Cognac VSOP	4cl	€ 14,00
Frapin Château Fontpinot XO	4cl	€ 24,00
Frapin Millesime 1990	4cl	€ 45,00
Frapin Extra	4cl	€ 110,00
Carlos I. Brandy	4cl	€ 12,00
Asbach Spezialbrand 15 J.	4cl	€ 12,00

## Klare Brände & Obstbrände / brandies

Linie Aquavit	4cl	€ 9,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	4cl	€ 9,00
Brigitta Rust Schlehenbrand	4cl	€ 18,00
Ziegler Mirabelle	4cl	€ 16,00
Etter Kirsche	4cl	€ 16,00
Coear du Breuil Calvados 15	4cl	€ 16,00
Scholerhof Wildpflaume	4cl	€ 15,00

## Grappa

Grappa Nonino de Chardonnay	4cl	€ 12,00
Grappa Nonino Vusinâr Riserva	4cl	€ 16,00

### Scotch Blended Whisky

Dewars 12	4cl	€ 12,00
Chivas Regal Royal Salute 21y	4cl	€ 28,00
Johnnie Walker Black Label	4cl	€ 16,00
Johnnie Walker Blue Label	4cl	€ 46,00

### Schottland / Scotland Highlands

Glenmorangie 10y	4cl	€ 14,00
Oban 14y	4cl	€ 16,00
Dalwhinnie 15y	4cl	€ 16,00

### Speyside

Glenlivet Founders Reserve	4cl	€ 15,00
Aberlour 12y	4cl	€ 16,00

### Orkney Islands

Highland Park 12y / 18y	4cl	€ 15,00
	4cl	€ 28,00

### Isle of Sky

Talisker 10y	4cl	€ 16,00
--------------	-----	---------

### Islay

Lagavulin 16y	4cl	€ 18,00
Laphroaig 10y	4cl	€ 16,00
Ardbeg Uigeadail	4cl	€ 18,00
Bruichladdich Islay Barley 2016	4cl	€ 18,00

### Irland / Ireland

Bushmills 10 Single Malt	4cl	€ 12,00
Jameson	4cl	€ 12,00

### USA

Bulleit Rye	4cl	€ 14,00
Elijah Craig	4cl	€ 14,00
Michter's Bourbon Whiskey	4cl	€ 14,00
Baker's Bourbon 7y	4cl	€ 14,00