

MENU

LOBBY LOUNGE

VORSPEISEN

Starters

Büffel Burrata 18,00 €

Bunte Tomate, Basilikum

Buffalo burrata

Colourful tomato, basil

Das Tatar „BEEF45“ (90g)  24,00 €

Eigelb, Sardellen, Kapern, Buchenrauch

Tartare „BEEF45“ (90g)

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 21,00 €

with turkey breast

mit Garnele  26,00 €

with shrimps

Gemischter Blattsalat    15,00 €

Gurke, Radieschen, Kresse, Apfel-Senfdressing

Mixed leaf salad



Cucumber, radish, cress, apple-mustard dressing

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

SUPPE Soup

Miso   14,00 €
Reisnudeln, Räuchertofu,
Wakame-Algen, Sesam
Miso
Rice noodles, smoked tofu,
wakame seaweed, sesame

NUDELN Pasta

Tagliatelle
Krustentierrahm, Garnelen
Parmesan 32,00 €
Shellfish cream, prawns, parmesan
Tomatensugo, Basilikum
Parmesan   21,00 €
Tomato sugo, basil, parmesan

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 (200g) 45,00 €

with Black Angus beef fillet

mit Entrecôte (220g) 40,00 €

with Entrecôte

Rinderfilet (180g) 45,00 €

Black Angus, Kartoffelgratin, Bohnencassoulet, Schalotte
Beef fillet (180g)

Black Angus, potato gratin, bean cassoulet, shallot

Filet vom Lachs  32,00 €

Süßkartoffel, Ingwer-Spinat, Tomate
Salmon

Sweet potato, ginger spinach, tomato

Blumenkohl    32,00 €

Kichererbsen, Quinoa, Pak Choi, Aprikose
Cauliflower

Chickpeas, Quinoa, Pak Choi, Apricot

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.



Vegan



Lactosefrei
Dairy free



Glutenfrei
Gluten free



Regional
Local



Zertifizierte
Nachhaltige
Fischerei
Certified
sustainable
seafood

SANDWICHES

Sandwiches

Reuben Sandwich 24,00 €
Pastrami, hausgebackenes Brot, frisches Sauerkraut,
Dijonsenf, 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, pulled 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

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.



Vegan



Laktosefrei
Dairy free



Glutenfrei
Gluten free



Regional
Local



Zertifizierte
Nachhaltige
Fischerei
Certified
sustainable
seafood

HPB Pommes (Frankreich)  14,50 €
Trüffel Pommes Frites, Wasabi & Trüffel Mayonnaise
HPB French fries (France)
Truffle French fries, wasabi & truffle mayonnaise

DESSERTS

Desserts

„Pfirsich Melba“ - Pfirsich & Himbeere 14,00 €
„Peach Melba“ - Peach & Raspberry

Ananas, Rosmarin, Fenchel 13,00 €
Pineapple, rosemary, fennel

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

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

PALACE COCKTAILS

Haselnuss-Espresso Martini 16,50 €

*42 Below, Coldbrew X, Ziegler Haselnuss, Espresso, Zucker
42 Below, Coldbrew X, Ziegler hazelnut, espresso, sugar*

Smoky Sour 17,50 €

*Ardberg 10, Zitrone, Zucker, Fee Foam
Ardberg 10, lemon, sugar, Fee Foam*

LL-Bramble 15,50 €

*Bombay Sapphire, Himbeere, Limette, Zucker
Bombay Sapphire, raspberry, lime, sugar*

Daniel´s Mule 16,50 €

*Bombay Sapphire, Campari, Rubino Wermut, Würziger Ingwer
Bombay Sapphire, Campari, Rubino vermouth, spicy ginger*

Sun Roof 16,50 €

*Santa Teresa Rum, Minze, Mandel, Limette Perlen
Santa Teresa rum, mint, almond, lime bubbles*

Sazerac 16,00 €

*Michters Rye, Zucker, Bitters, Absinth
Michters Rye, sugar, bitters, absinthe*

Watermelonman 2.0 15,00 €

*42 Below Vodka, Grand Marnier, Zitrone, Wassermelone, Grenadine, Fee Foam
42 Below Vodka, Grand Marnier, lemon, watermelon, pomegranate, Fee Foam*

Not so Old Cuban 15,00 €

*Barcardi Carta Blanca, Maracuja, Zucker, Zitrone, Minze
Barcardi Carta Blanca, passion fruit, sugar, lemon, mint*

Yuzu Dewers Smash 15,00 €

*Dewers 12, Yuzu, Zitrone, Tonka, Orange Bitter
Dewers 12, Yuzu, lemon, Tonka, Orange Bitter*

CLASSICS & APERITIFS

Aperol Spritz 13,00 €

*Aperol, Winzersekt, Soda Wasser
Aperol, sparkling wine, soda water*

Hugo 13,00 €

*St. Germain Elderflower, Winzersekt, Soda Wasser
St. Germain Elderflower, sparkling wine, soda water*

Bombay Sapphire G&T 15,50 €
Bombay Sapphire, tonic water

The Voyage Gin, by House of Gin (classic) 15,50 €
Mountain Spring tonic water

The Infinity Gin, by House of Gin (citrus) 15,50 €
Mountain Spring tonic water

The Occasion Gin, by House of Gin (fruity) 15,50 €
Mountain Spring tonic water

The Fortune Gin, by House of Gin (herbal) 15,50 €
Mountain Spring tonic water

Cuba Libre 16,00 €
Bacardi 4 Jahre, Coca-Cola, Limette
Bacardi 4 years, Coca-Cola, lime

Horse's Neck 16,00 €
Dewars 12 Jahre Whisky, Ginger Ale, Bitters
Dewars 12 years whisky, ginger ale, bitters

Naughty Girl 16,00 €
42 Below Vodka, Melone, Soda Wasser
42 Below vodka, melon, soda water

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | *Alcohol-free cocktails*

Ice Tea 8,00 €
Earl Grey, Zucker, Zitrone, stilles Wasser
Earl Grey, sugar, lemon, still water

Paradise 11,00 €
Ananas, Erdbeere, Orange, Kokosnuss, Limette
Pineapple, strawberry, orange, coconut, lime

SCHAUMWEINE | *Sparkling wines*

Borgo Molino Brut Gold Spumante 9,00 € 52,00 €

**Borgo Molino Brut Gold Spumante
Pink Cuvée** 9,00 € 52,00 €

Strauch Riesling Sekt Brut 9,50 € 52,00 €

WEISSWEINE | *White wines*

	0,1l	0,75l
Chardonnay North/South Felix Mayer, Pfalz	9,00 €	59,00 €
Bourgogne Blanc, Chardonnay Domaine Alain Geoffrey, Burgund	9,00 €	59,00 €
Jacob Jung, Riesling Rheingau	9,00 €	59,00 €
„Scheu“ Scheurebe, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen	8,00 €	49,00 €
Weißer Burgunder, Weingut Knewitz Bischel, Appenheim	9,00 €	59,00 €
Chablis Domaine William Fèvre AOC, Burgund		80,00 €
Chardonnay Russian River Paul Hobbs, Kalifornien		220,00 €

ROSÉWEIN | *Rosé wine*

	0,1l	0,75l
Cabernet Sauvignon Felix Mayer, Pfalz	9,00 €	49,00 €
Summertime by La Gordonne Rosé Bruno Mailliard, Frankreich, Provence	8,00 €	49,00 €
Knewitz „Rheinblick Rosé“ Blauburgunder, Blauer Portugieser Saint Laurent, Spätburgunder	10,00 €	65,00 €

ROTWEINE | *Red wines*

	0,1l	0,75l
Borgonero IGT Borgo Scopeto Caparzo, Toscana	9,00 €	59,00 €

	0,1l	0,75l
Chianti Terre de Priori, Cantina de Montalcino, Toskana	9,00 €	59,00 €
Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Piemont	10,00 €	65,00 €
Blaufränkisch Umathum, Burgenland, Dry Areni Wine 2015 Yacoubian-Hopps, Armenien Vayots Dzor	58,00 €	82,00 €
Russian River Valley 2017 Pinot Noir, Paul Hobbs, USA, Kalifornien		243,00 €

CHAMPAGNE

Champagne im Glas | *Champagne by the glass*

	0,1l	0,2l
Pommery Brut Royal	19,00 €	
Pommery Brut Rosé	23,00 €	
Pommery POP		25,00 €

Champagner Flaschen | *Champagne by the bottle*

	0,375l	0,75l
Pommery Brut Royal	60,00 €	115,00 €
Pommery Brut Rosé		145,00 €
Pommery Royal Blue Sky sur Glace		125,00 €
Pommery Blanc de Blancs		120,00 €
Pommery Blanc de Noirs		120,00 €
Pommery Grand Cru Vintage 2006		165,00 €
Pommery Cuvée Louise Vintage 2005		260,00 €
Pommery Cuvée Louise Vintage 2004		280,00 €
Pommery Cuvée Louise Vintage 2002		295,00 €
Pommery Cuvée Louise Vintage 1999		320,00 €
Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 1992		360,00 €
Ruinart Brut		145,00 €

	0,75l	
Ruinart Rosé	165,00 €	
Ruinart Brut Blanc de Blancs	165,00 €	
Dom Ruinart Rosé Vintage 2007	520,00 €	
Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009	490,00 €	
Charles Heidsieck Brut Réserve	115,00 €	
Charles Heidsieck Brut Rosé	115,00 €	
Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 2004	415,00 €	
Laurent Perrier Cuvée Rosé Robe Papillon	190,00 €	
Vranken Diamant Brut	135,00 €	
Moët & Chandon Rosé Impérial	135,00 €	
Demoiselle Grande Cuvée Brut	120,00 €	
Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut	125,00 €	
Dom Pérignon Vintage 2012	380,00 €	
Dom Pérignon Vintage 2009	400,00 €	
Dom Pérignon Edition Michael Riedel 2006	480,00 €	
Krug Grande Cuvée	460,00 €	
Krug Grande Cuvée Vintage 1996	580,00 €	
Veuve Cliquot La Grande Dame Vintage 2008	460,00 €	
Armand de Brignac Brut	540,00 €	
Bollinger La Grande Année Vintage 2004	420,00 €	
Bollinger R.D. Vintage 1996 Extra Brut	680,00 €	
Champagne Magnum & Jeroboam		
	1,50l	3,00l
Pommery Brut Royal Reims	230,00 €	490,00 €
Ruinart Brut		685,00 €
Ruinart Rosé		745,00 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé		380,00 €

BIER | *Beer*

	0,3l	0,5l
BRLO Pale Ale / Helles	6,90 €	
BRLO Berliner Weisse	6,90 €	
BRLO Naked (Alkoholfrei / non alcoholic)	6,90 €	
Berliner Pilsner (vom Fass / draught)	6,40 €	9,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen Kristal / Trüb / Dunkel		9,00 €
Schöfferhofer Weizen (Alkoholfrei / non alcoholic)		8,00 €

GIN

	4cl
Bombay Sapphire	10,00 €
Bombay Sapphire Premier Cru	13,50 €
Brooklyn Gin	12,00 €
Hendrick's Gin	14,00 €
Gin Mare	13,00 €
Roku, Japan	12,00 €
The Voyage, by House of Gin	10,00 €
The Voyage in the Barrel, by House of Gin	10,00 €
The Infinity, by House of Gin	10,00 €
The Occasion, by House of Gin	10,00 €

TEQUILA

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

VODKA

	4cl
Below 42	10,00 €
Belvedere	14,00 €
Grey Goose	14,00 €

GRAPPA

4cl

Grappa Nonino de Chardonnay	12,00 €
Grappa Nonino Vuisinâr Riserva	16,00 €

COGNAC - BRANDY - WEINBRAND

4cl

Frapin Premier Grand Cru du Cognac 1270	12,00 €
Frapin Premier Grand Cru du Cognac VSOP	14,00 €
Frapin Château Fontpinot XO	24,00 €
Frapin Millésime 1990	45,00 €
Frapin Extra	110,00 €
Carlos I Brandy	12,00 €
Asbach Spezialbrand 15 Jahre <i>Asbach Spezialbrand 15 years</i>	12,00 €

KLARE- & OBSTBRÄNDE | *Brandies*

4cl

Linie Aquavit	9,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	9,00 €
Birgitta Rust Schlehenbrand	18,00 €
Ziegler Mirabelle	16,00 €
Etter Kirsche	16,00 €
Coeur du Breuil Calvados 15 Jahre <i>Coeur du Breuil Calvados 15 years</i>	16,00 €
Scholerhof Wildpflaume	15,00 €

RUM

4cl

Havana Club de Maestros	16,00 €
Appleton 21 Jahre <i>Appleton 21 years</i>	25,00 €

Bacardi 8 Jahre 4cl
14,00 €
Bacardi 8 years

Diplomatico Botucal Reserva 16,00 €

Santa Teresa 16,00 €

WHISKIES

Scotch Blended 4cl

Dewar 12 12,00 €

Chivas Regal Royal Salute 21 Jahre 28,00 €
Chivas Regal Royal Salute 21 years

Johnnie Walker Black Label 16,00 €

Johnnie Walker Blue Label 46,00 €

Schottland | Scotland Highlands 4cl

Glenmorangie 10 Jahre 14,00 €
Glenmorangie 10 years

Oban 14 Jahre 16,00 €
Oban 14 years

Dalwhinnie 15 Jahre 16,00 €
Dalwhinnie 15 years

Speyside 4cl

Glenlivet Founders Reserve 15,00 €

Aberlour 12 Jahre 16,00 €
Aberlour 12 years

Orkney Islands 4cl

Highland Park 12 Jahre 15,00 €
Highland 12 years

Highland Park 18 Jahre 28,00 €
Highland 18 years

Island of Sky 4cl
Talisker 10 Jahre 16,00 €
Talisker 10 years

Islay 4cl
Lagavulin 16 Jahre 18,00 €
Lagavulin 16 years

Laphroaig 10 Jahre 16,00 €
Laphroaig 10 years

Ardbeg Uigeadail 18,00 €

Bruichladdich Islay Barley 2016 18,00 €

Irland | Ireland 4cl

Bushmills 10 Single Malt 12,00 €

Jameson 12,00 €

USA 4cl

Bulleit Rye 14,00 €

Elijah Craig 14,00 €

Michter's Bourbon Whiskey 14,00 €

Baker's Bourbon 7 Jahre 14,00 €
Baker's Bourbon 7 years

SOFT, WASSER & SÄFTE | *Softs, water & juices*

Softs 0,2l

Coca-Cola / Zero 5,50 €

Sprite 5,50 €

Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon 5,50 €

Red Bull / Red Bull Sugar Free 7,50 €

Wasser | *Water* 0,2l 0,75l

Selters Classic / Naturell  4,50 € 9,50 €

Säfte | Juices

Apfel naturtrüb 5,50 € **Maracuja Nektar** 5,50 €
Unfiltered apple *Passion fruit nectar*

Orange 5,50 € **Kirsch** 5,50 €
Cherry

HEIßGETRÄNKE | Hot beverages 

Tasse Kaffee 5,00 € **Latte Macchiato** 6,20 €
Cup of coffee

Cappuccino 5,50 € **Milchkaffee** 5,20 €
Milk coffee

Espresso 4,50 € **Kännchen „Althaus“ Tee** 8,30 €
„Althaus“ tea pot



PÂTISSERIE

Entdecken Sie täglich ab 14 Uhr unser wechselndes Angebot an Süßspeisen aus unserer hauseigenen Pâtisserie. Fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Empfehlung oder lassen Sie sich von der Pâtisserie-Auslage an unserem Lobby Bartresen verführen.

Discover our daily selection of desserts from our in-house pâtisserie, available from 2 p.m. onwards. Ask our service team for today's recommendation or be tempted by the pâtisserie display at our lobby bar counter.