

MENU

LOBBY LOUNGE

VORSPEISEN

Starters

- Büffel Burrata** 18,00 €
Bunte Tomate, Basilikumgremolata
Buffalo burrata
Colourful tomato, basil gremolata
- 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.



Vegan Laktosefrei Glutenfrei Regional
Dairy free Gluten free Local
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 48,00 €

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

„Like Butter“ Rinderrolle

38,00 €

Zweierlei Süßkartoffel, wilder Brokkoli, Gremolata

„Like Butter“ Beef Roll

Sweet potato two ways, wild broccoli, gremolata

Filet vom Saibling

33,00 €

Junger Spinat, Kartoffel, Dijon Senf

Char fillet

Young spinach, potato, Dijon mustard

Sellerie

26,00 €

Lauch, Apfel, Haselnuss, Kaffee

Celery

Leek, apple, hazelnut, coffee

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

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.



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

Vermicelles - Marone, Birne, Sanddorn 14,00 €

Vermicelles - chestnut, pear, sea buckthorn

Mandel & Matcha - Cassis, Yuzu, Ingwer  14,00 €

Almond & Matcha - cassis, yuzu, ginger

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