

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{2,3} /Coca-Cola light ^{2,3,4} /Fanta ^{2,3} /Sprite	0,2	2,50
Coca-Cola ^{2,3} /Coca-Cola light ^{2,3,4} /Fanta ^{2,3} /Sprite	0,4	4,00
Sprudelwasser	0,4	2,50
Taunusquelle medium	0,25	2,50
Taunusquelle medium	0,75	6,20
Taunusquelle still	0,5	4,00
Schweppes **	0,2	2,90
Tonic Water ¹ /Bitter Lemon ¹ /Ginger Ale		
Kombucha	0,25	4,00
Karamalz ³	0,33	2,70
Red Bull ^{2,3}	0,2	4,00

Neu's Saftspezialitäten

Apfelsaft/Apfelschorle	0,2	2,50
Apfelsaft/Apfelschorle	0,4	4,00
Säfte	0,2	2,70
Orangensaft/Bananennektar/Ananassaft/ Kirschnektar/Tomatensaft		

Biere

König Pilsener/König Pilsener alkoholfrei	0,25	2,50
König Pilsener	0,4	4,00
Hefeweizen hell vom Fass	0,5	4,00
Hefeweizen dunkel/Kristallweizen/ Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,00

Apfelwein

Possmann's Apfelwein	0,25	2,50
Possmann's Apfelwein	0,5	4,00

Sekt & Champagner

Henkel Trocken	0,1	4,00
Adam Henkel Brut rosé	0,1	6,00
Prosecco LeContesse	0,1	5,00
Henkel auf Eis	0,2	7,00
Prosecco LeContesse	0,75	26,00
Henkel Trocken	0,75	23,00
Winzersekt, Spätburgunder Rosé Brut	0,75	29,00
Adam Henkel Brut rosé	0,75	30,00
Menger Krug rosé	0,75	30,00
Champagner	0,1	8,00
Champagne Veuve Pelletier	0,75	45,00
Champagne Laurent-Perrier	0,75	85,00

Inhaltsstoffe Getränke

1-Chininhaltig 2-Koffeinhaltig 3-Farbstoff 4-enthält eine Phenylalaninquelle

Palast Hotel



Aperitif

Martini Bianco/Rosso/Extra Dry/Martini d'Oro	5 cl	5,00
Sandermann Sherry medium/TioPepe dry/ Campari ³ /Aperol ³	5 cl	5,50
Ricard/Pernod/Pastis ³	4 cl	6,50

Digestif

Jägermeister	2 cl	3,00
Diverse Obst-Edelbrände Malteser Aquavit/Jubiläums Aquavit/ Ouzo 12/Fernet Branca/Fernet Menta Ramazotti/Averna/Kümmerling	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00

Liköre

Sambuca/Baileys/Batida de Coco/Amaretto Cointreau/Grand Marnier	2 cl	3,50
--	------	------



Frühstück

Continental Frühstück ^{5, A, G} Wurst, Käse, Salami, Schinken, Honig, Marmelade, Brotkorb	8,50
Französisches Frühstück ^{G, H} Croissant, Baguette, verschiedene Käsesorten, Obst	9,50
Palast Frühstück ^{2, A, B, C, D} Rührei mit gebratenen Pilzen, Serranoschinken, Shrimps-Salat, Baguette, Toast	11,00
Bayerisches Frühstück ^{2, 5, A, J} 1 Paar Weißwürste, Brezel, süßer Senf	6,50
Amerikanisches Frühstück ^{3, 5, 7, A, C} Rühr- oder Spiegeleier, Speck, Bratwürstchen, Baguette, Obst	9,50

Baguette, belegt mit

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl ^{A, G}	5,50
Serranoschinken und Parmesanspänen ^{7, A, G}	7,50
Mailänder Salami ^{3, 5, 7, A}	6,50
Camembert und Tomaten ^{A, G}	6,00

Specials

Rühreier oder Spiegeleier mit Toast ^{A, C}	4,50
Rühreier mit Schinken und Toast ^{A, C}	5,50
Shrimps-Salat mit Baguette und Toast ^{A, B, G}	7,00
Serranoschinken mit Honigmelone und Baguette ^{7, A}	7,50

Kaffee, Tee & Co.

Café/Cappuccino/Espresso	Tasse	2,50
Café Latte/Latte Macchiato	Tasse	3,20
Heiße Schokolade	Tasse	3,00
Heiße Milch mit Honig	Tasse	2,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,00
Heiße Zitrone	Glas	2,50
Espresso Coretto	Tasse	4,50

Allergene

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) B-Krebstiere C-Eier D-Fische E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch, Butter, Laktose H-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) M-Lupinen N-Weichtiere

Lunch

Kürbis-Kokos-Suppe ^{G, H, 5}	5,00
Linseneintopf mit Mettenden ^{5, 2}	6,50
Feldsalat mit Gemüseaultaschen ^{J, 5}	9,50
Feldsalat mit gebratener Kalbsleber ^{J, 5}	12,50
Caesar's Salad ^{5, A, C, D, G, J}	8,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen ^{5, C, J}	10,00
kleine Portion	8,50
Spaghetti Bolognese ^{A, J}	7,00
Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln ^{G, C}	7,50
Gemüseaultaschen auf fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce ^A	8,50
Ravioli, gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten, auf Salbeibutter ^G	13,50
Sauerbraten, mit Rotkohl und Klößen ^{A, 5}	14,50
Kalbsleber „Berliner Art“, mit Kartoffelpüree und Feldsalat ^{G, J}	15,50
Ossobuco, mit Bandnudeln und Salat ^{A, C, J}	18,50
Loup de Mer, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln ^D	15,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, C}	6,50
Hausgemachtes Tiramisu ^{C, G}	5,00

Unsere offenen Weine

weiss

Marthinstaler Wildsau Riesling trocken	0,2	4,00
Rauenthaler Steinmächer Riesling halbtrocken	0,2	4,00
Ellermann Spiegel Grauburgunder trocken	0,2	5,50
Aragosta Sardegna Vermentino	0,2	5,50
Schild Weissburgunder	0,2	5,00
Regalialie Bianco	0,2	6,00
Croix d'Or Chardonnay	0,2	6,00
Oxford Landing Chardonnay, im Holzfass gereift	0,2	6,00
Jose Galo Verdejo	0,2	6,00
Lugana Trebbiano	0,2	7,00

Weinschorle	0,2	4,00
Mainzer Stange	0,4	7,00

rot

Barcello Tempranillo	0,2	5,00
Deaking Estate Shiraz	0,2	6,00
Domerval Cabernet Sauvignon	0,2	6,00
Castillo Varez Merlot	0,2	6,00
Palio Montepulciano	0,2	6,00
El Meson Crianza Tempranillo	0,2	6,00
Maestro Primitivo	0,2	6,00

rosé

Rheingauer Spätburgunder rosé	0,2	5,00
Arbaude Cotes de Provence	0,2	6,00

Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

Generell enthalten alle Weine und Sekte Sulfite.

Inhaltsstoffe

1-Farbstoff 2-Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-geschwefelt 5-Geschmacksverstärker 6-geschwärzt 7-Phosphat 8-Süßungsmittel