ROOM SERVICE
MENU

Gerne serviert Ihnen unser Roomservice-Team Speisen täglich **von 6.30 bis 22.30 Uhr**. Getränke können 24h am Tag bestellt werden.
Etagenzuschlag 10 % des Bestellwertes.
Bestellen Sie ganz bequem über die Service-Taste an Ihrem Zimmertelefon oder über den Zimmer-TV.

Our room service team will be happy to serve you food daily from 6.30 am. to 10.30 pm. Drinks are available 24h.
Room service surcharge 10 % of order value.
Order easily via the service button on your room telephone or via your room tv.

6:30 - 12:00 Uhr
6:30 a.m. - 12:00 p.m.

FRÜHSTÜCK
Breakfast

Wie wär's mit einem reichhaltigen Frühstück für den gute Laune Start in den Tag?

Wir bringen Ihnen Ihre Wunschmahlzeit direkt auf's Zimmer.
Bitte füllen Sie den Frühstücksanhänger auf Ihrem Zimmer mit Ihrem gewünschten Frühstück aus und hängen diesen bis **3 Uhr nachts** an Ihre Zimmertür oder bestellen Sie bequem über die **Service-Taste an Ihrem Zimmertelefon**.

How about a mood-boosting breakfast to kickstart your day?
We will bring your desired meal straight to your room.
Please fill out the sign in your room with your desired meal and hang it outside the door until 3 a.m. or order your breakfast in room service via your room telephone.

Sweet Time

3 Pancakes, Toasts, 2 kleine Croissants, Butter, Ahornsirup, Konfitüre, Honig, Nutella, Joghurt, Granola mit Nüssen und getrockneten Früchten.

3 pancakes, toasts, 2 mini croissants, butter, maple syrup, jam, honey, Nutella, yoghurt, granola with nuts and dried fruits.

28,00€ pro Person
28,00€ per person

Healthy Breakfast

2 pochierte Bio-Eier mit sautiertem Spinat, lauwarmes gebratenes Gemüse mit Kräutern, geschnittene Avocado, Mammut Oliven, geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich und Senfsauce, Frischkäse, körniger Frischkäse, Käseauswahl, Butter, Porridge mit Wasser oder Milch, Joghurt, Nüsse, getrocknete Früchte, Granola, Honig, Obst, Vollkornbrot, Körnerbrötchen, Vollkorntoasts.

2 poached organic eggs with sautéed spinach, lukewarm roasted vegetables with herbs, sliced avocado, mammoth olives, smoked & pickled salmon with horseradish and mustard sauce, cream cheese, grainy cream cheese, cheese selection, butter, porridge with water or milk, yoghurt, nuts, dried fruit, granola, honey, fruit, wholegrain bread, grain rolls, wholegrain toasts.

38,00€ pro Person
38,00€ per person

Palace Morning Star

Zur Wahl Bio-Spiegelei, Bio-Rührei oder Omelett, Speck, Fläming Griller (Geflügel oder Schwein), Wurstauswahl vom Trebbiner Metzger (Geflügel oder Schwein), geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich und Senfsauce, französische Käseauswahl, Feigensenf, Obstsalat, Trauben, Bircher Müsli, Korb mit Brötchen und Croissants.

Choice between organic fried egg, organic scrambled eggs or omelette, bacon, Fläming Griller (poultry or pork), selection of sausages from the Trebbin butcher (poultry or pork), smoked & pickled salmon with horseradish and mustard sauce, French cheese selection, fig mustard, fruit salad, grapes, Bircher muesli, bread basket with bread rolls and croissants.

38,00€ pro Person
38,00€ per person

Bitte wählen Sie zu Ihrem Frühstück (Sweet Time, Healthy Breakfast, Palace Morning Star) ein Heiß- und ein Softgetränk aus.

Please select one hot beverage and one soft drink for your breakfast package (Sweet Time, Healthy Breakfast, Palace Morning Star).

Individuelles Frühstück | *Individual breakfast*

Korb mit Brötchen, Croissants und Brot, Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Margarine — *14,00€*
Basket with bread rolls, croissants and bread, honey, jam, Nutella, butter, margarine

Ein kleines Croissant, ein kleines Plunderteilchen, Honig, Marmelade, Nutella, Butter, Margarine — *9,00€*
One small croissant, one small pastry, honey, jam, Nutella, butter, margarine

Aufschnitt-Teller mit Käse, Wurstaufschnitt, Geflügel, Wurst — *13,00€*
Cold cuts platter with cheese, sliced sausages, poultry, sausage

Lachsteller geräuchert & gebeizt, Senfsauce, Meerrettich — *14,00€*
Smoked & pickled salmon plate, mustard sauce, horseradish

Bio-Joghurt oder Bio-Quark (Früchte oder natural) — *6,00€*
Organic yoghurt or quark (fruit or natural)

Obstsalat — *7,00€*
Fruit salad

Bircher Müsli — *7,00€*
Bircher muesli

Cornflakes mit Milch (normal, Hafer oder laktosefrei) — *6,00€*
Cornflakes with milk (normal, oat or lactose-free)

2 Pancakes mit Ahornsirup — *11,00€*
2 pancakes with maple syrup

Eier | *Eggs*

Ein gekochtes Bio-Ei (weich, hart oder nach Ihrer Wunschlänge) — *3,00€*
One boiled organic egg (soft, hard or your preferred cooking)

Spiegeleier Natur (2 Bio-Eier) — *8,00€*
Fried egg nature (2 organic eggs)

Rühreier Natur (3 Bio-Eier) — *8,00€*
Nature scrambled eggs (3 organic eggs)

Omelette Natur (3 Bio-Eier) — *8,00€*
Nature omelette (3 organic eggs)

Extra zur Eierspeise | *Extras for your eggs*

für je 1,00€
each 1,00€

Speck *Bacon*	2 Geflügelwürstchen *2 chicken sausages*	Pilze *Mushrooms*
Schinken *Ham*	Käse *Cheese*	Gemüse *Vegetables*
2 Nürnberger Würstchen *2 Nuremberg sausages*	Zwiebeln *Onions*	Kräuter *Herbs*

Getränke | *Drinks*

Kaffee mit Milch (normal, Hafer oder laktosefrei) *Coffee with milk (normal, oat or lactose-free)*	*6,00€*
Cappuccino	*5,50€*
Latte Macchiato	*6,20€*
Milchkaffee *Milk coffee*	*6,20€*
Espresso	*4,50€*
Heiße Schokolade *Hot chocolate*	*6,20€*
Kännchen Althaus Loser Tee (Kräuter, Früchte, schwarz, Kamille, Pfefferminz) *Pot of Althaus loose tea (herbs, fruit, black, camomile, peppermint)*	*8,30€*
Frisch gepresster Saft 0,2l (Orange, Grapefruit) *Freshly squeezed juice 0.2l (orange, grapefruit)*	*9,00€*
Saft 0,2l (Apfel, Multivitamine) *Juice 0.2l (apple, multivitamins)*	*5,00€*
Mineralwasser 0,25l (naturell, Sprudel) *Mineral water 0.25l (natural, sparkling)*	*4,50€*
Mineralwasser 0,75l (naturell, medium, Sprudel) *Mineral water 0.75l (natural, medium, sparkling)*	*10,00€*
Pommery POP Champagne 0,2l	*25,00€*

12:00 - 22:30 Uhr
12:00 p.m. - 10:30 p.m.

LUNCH & DINNER
Lunch & dinner

VORSPEISEN
Starters

Ziegenkäse 17,50 €
Feige & Tomate, Mandel, Feldsalat
Goat cheese
Fig & tomato, almond, mache

Caesar Salad (auch auf Anfrage) 18,00 €
Romanasalat, Kapern, Parmesan, Oliven, rote Zwiebel
Caesar Salad (also on demand)
Romaine lettuce, caper berries, parmesan, olives, red onion

mit Putenbrust 20,00 €
with turkey breast

mit Garnele 26,00 €
with shrimps

Gemischter Blattsalat 14,00 €
Gurke, Radieschen, Kresse, Apfel-Senfdressing
Mixed leaf salad
Cucumber, radish, cress, apple-mustard dressing

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local*

SUPPE
Soup

Lauch & Kimchi 13,00 €
Apfel, Reis, Wakame
Leek & kimchi
Apple, rice, wakame

ZWISCHENGANG
Second course

Trüffel (FR) 28,00 €
Linguine, Trüffelrahm, Parmesan
Truffle (FR)
Linguine, truffle cream, parmesan

HAUPTGÄNGE
Mains

Hirschkalb 36,00 €
Sellerie, Kirsche
Deer calf
Celery, cherry

Kalbstafelspitz 31,00 €
Bouillonkartoffeln, Meerettich, grüne Sauce
Veal boiled fillet
Bouillon potatoes, horseradish, green sauce

Kabeljau 29,00 €
Kartoffel & Zwiebel, Senf, Spinat
Codfish
Potato & onion, mustard, spinach

Linse & Curry 29,00 €
Wirsing, Kräuterseitling
Lentils & curry
Savoy cabbage, king oyter mushroom

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local*

SANDWICHES
Sandwiches

Beef Club 26,00 €
Sauerteigbrot, pulled Beef, Pastrami, Zwiebel, Dijon Senf, Tomate, Avocado, Pommes

Beef Club
Sourdough bread, pulled beef, pastrami, onion, Dijon mustard, tomato, avocado, French fries

Vegan BBQ Club 26,00 €
Focaccia, pulled Pilz, Zwiebel, Gurke, white BBQ Sauce, Pommes

Vegan 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

Classic Club
White bread, turkey, bacon, fried egg, cheddar, lettuce, cucumber, tomato, red onion, French fries

Beef Burger (Südamerika) 28,00 €
Cheddar, Gewürzgurken Relish, rote Zwiebelmarmelade, Salat, Tomate, Kartoffelecken

Beef Burger (South America)
Cheddar, gherkin relish, red onion marmalade, lettuce, tomato, potato wedges

Vegan *Vegan* Laktosefrei *Dairy free* Glutenfrei *Gluten free* Regional *Local*

HPB Pommes (FR) 14,00 €
Trüffel Pommes Frites, Wasabi & Trüffel Mayonnaise
HPB French fries (FR)
Truffle French fries, wasabi & truffle mayonnaise

DESSERTS
Desserts

Nougat, Mandarine 14,00 €
Nougat, mandarine

Schokolade, Kokosnuss, Mandel 14,00 €
Chocolate, coconut, almond

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

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local*

SPEISEPAARUNG
Food pairing

Fritz Blomeyer Käseauswahl 22,00 €
3 Sorten mit Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren
Fritz Blomeyer cheese selection
3 varieties with smoked almonds, fig mustard, berries

Krämer - Red Stuff 0,2l | Cabernet Sauvignon & Spätburgunder | Rheinhessen

Trüffel-Linguine 32,00 €
Trüffel, Parmesan
Truffle linguine
Truffle, parmesan

Krämer - Straight 0,2l | Sauvignon Blanc | Rheinhessen

Beef Burger 29,00 €
Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote Zwiebel marmelade, Salat, Tomate, Kartoffelecken
Beef Burger
Cheddar cheese, gherkin relish, red onion marmalade, lettuce, tomato, potato wedges

Berliner Pilsner 0,33l

Club Sandwich 33,00 €
Hähnchenbrust, Bacon, Salat, Spiegelei, Gurke, Tomate, Pommes
Club Sandwich
Chicken breast, bacon, lettuce, fried egg, cucumber, tomate, French fries

Gin & Tonic

Vegan *Vegan* Laktosefrei *Dairy free* Glutenfrei *Gluten free* Regional *Local*

22:30 - 6:00 Uhr
10:30 p.m. - 6:00 a.m.

NACHTKARTE
Night menu

SANDWICHES
Sandwiches

Focaccia, Pastrami, Gurkenrelish, Tomatensalsa, Kartoffelchips — 16,50 €
Focaccia, pastrami, cucumber relish, tomato salsa, potato chips

Focaccia, Mozzarella, Gurkenrelish, tomatensalsa, Kartoffelchips — 16,50 €
Focaccia, mozzarella, cucumber relish, tomato salsa, potato chips

SUPPE
Soup

Minestrone — 10,50 €
Tomate, Gemüse, Linguine
Minestrone
Tomato, vegetables, linguine

Vegan *Vegan* · Laktosefrei *Dairy free* · Glutenfrei *Gluten free* · Regional *Local*

FLAMMKUCHEN
Tarte

Flammkuchen 18,50 €
Speck, Zwiebel, Emmental Käse
Tarte
Bacon, onion, emmental cheese

NUDELN
Pasta

Penne 21,00 €
Blumenkohl, Käsesauce
Penne
Cauliflower, cheese sauce

Cannelloni 21,00 €
Mozzarella, Tomate, Kräuter, Spinat
Cannelloni
Mozzarella, tomato, herbs, spinach

Vegan *Vegan* Laktosefrei *Dairy free* Glutenfrei *Gluten free* Regional *Local*

GETRÄNKE
Drinks

GIN & TONICS

Stay Gold G&T 16,50€
Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub, Tonic Wasser
Bombay Sapphire Premier Cru, gold dust, tonic water

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

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

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

G&T Melone 15,50 €
Spree Melon & Rhubarb Gin, Wassermelone, Tonic Wasser
Spree Melon & Rhubarb Gin, watermelon, tonic water

Herbal Urban G&T 15,50 €
Birds Gin, Tonic Wasser
Birds Gin, tonic water

Cucumber Szechuan 16,00 €
Spree Gin, Gurke, Szechuan, Tonic Wasser
Spree gin, cucumber, Szechuan, tonic water

Purple Haze G&T (CBD) 17,50 €
Hanse Gin CBD, blaue Klitorie, Tonic Wasser
Hanse Gin CBD, butterfly pea, tonic water

BIER | *Beer*

	0,3l
BRLO Pale Ale / Helles	6,90€
BRLO Naked (Alkoholfrei / *non alcoholic*)	6,90€
Berliner Pilsner	6,40€

WEISSWEINE | *White wines*

	0,2l
**Josef Ambs	Herz Über Kopf Müller	Thurgau	Kaiserstuhl	Baden**	8,50€
**Krämer - Straight	Sauvignon Blanc	Rheinhessen**	9,50€

ROSÉWEIN | *Rosé wine*

	0,2l
**Josef Ambs	Herz Über Kopf Müller	Spätburgunder	Kaiserstuhl	Baden**	8,50€

ROTWEINE | *Red wines*

	0,2l
**Krämer - Red Stuff	Cabernet Sauvignon & Spätburgunder	Rheinhessen**	10,50€
**Château Le Boscq	Cru Bourgeois	Médoc**	16,00€

PROSECCO & CHAMPAGNE

	0,1l	0,75l
Strauch Riesling Sekt Brut	9,50€	

	0,1l	0,75l
Strauch Sektmanufaktur I Deutschland Rheinhessen		55,00€
Winzersekt I Rheingau		55,00€
Pommery Blanc de Noirs	20,00€	120,00€

SOFTS, WASSER & SÄFTE I *Softs, water & juices*

Softs

	0,2l
Coca-Cola / Zero	5,50€
Sprite	5,50€
Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon	5,50€

Wasser I *Water*

	0,25l	0,75l
Selters Classic / Naturell	4,50€	9,50€

Säfte I *Juices*

	0,2l
Frisch gepresster Saft (Orange, Grapefruit) *Freshly squeezed juice (orange, grapefruit)*	9,00€

HEIßGETRÄNKE I *Hot beverages*

Tasse Kaffee *Cup of coffee*	5,50€
Cappuccino	6,00€
Espresso	5,00€