

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	3,00
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
Orange/Banane/Ananas/Kirsche/Rhabarber/ Cranberry/Maracuja/Tomate	0,4	4,50

Biere

König Pilsener/König Pilsener alkoholfrei	0,25	2,70
König Pilsener	0,4	4,00
Hefeweizen hell vom Fass	0,5	4,50
Hefeweizen dunkel/Kristallweizen/ Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,50

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	30,00
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	35,00
Crémant (weiß/rosé)	0,75	38,00
Champagner	0,1	9,00
Champagne Veuve Pelletier	0,75	55,00
Champagne Laurent-Perrier	0,75	85,00

Inhaltsstoffe Getränke
1-Chininhaltig 2-Koffeinhaltig 3-Farbstoff 4-enthält eine Phenylalanin-
quelle

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	7,50

Digestif

Jägermeister	2 cl	3,50
Diverse Obst-Edelbrände Malteser Aquavit/Jubiläums Aquavit/ Ouzo 12/Fernet Branca/Fernet Menta Ramazotti/Averna/	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
Caprese: Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^G	7,50
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
Espresso Coretto	Tasse	4,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,00
Heiße Milch mit Honig	Tasse	2,50
Tee (diverse Sorten)	Glas	3,00
Heiße Zitrone	Glas	2,50

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

Linseneintopf	6,50
Linseneintopf, mit Mettenden ⁵	7,50
Kürbis-Kokos-Suppe, mit frischem Ingwer ^{5, G}	5,50
Feldsalat, mit gebratenem Zanderfilet ^{D, J}	12,50
Caesar’s Salad ^{5, A, C, D, G, J,}	9,00
Knackiger Blattsalat, mit marinierten Putenbruststreifen ^{5, C, J,} kleine Portion	10,50 8,50
Spaghetti Bolognese ^{A, J}	7,50
Spaghetti à la Palast, mit Rucola, Feta-Käse, Kirschtomaten und Pinienkerne ^{A, G}	9,50
Hausgemachte Ravioli, mit einer Füllung aus Ricotta und getrockneten Tomaten, auf Salbei-Butter, mit Parmesanspänen ^{A, G}	13,50
Bandnudeln, mit frischen Steinpilzen in Kräuterrahm ^G	15,50
Fränkische Bratwurst, mit Wirsinggemüse und Kartoffelpürree ^G	9,50
Schnitzel „Wiener Art“, mit Bratkartoffeln und Blattsalate ^{A, C}	12,50
Hirschkalbsragout, mit Rosenkohl, Butterspätzle und Preiselbeerbirne ^{A, C}	15,50
Zanderfilet in Kartoffelkruste, auf Lauchgemüse ^{A, D, G}	15,50

Dessert

Marillenknödel auf Bourbon-Vanille-Schaum ^{A, C, G}	7,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A, C}	4,50

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 Weissburgunger	0,2	5,50
Regalialie Bianco	0,2	6,00
Casal Garcia Vinho Verde	0,2	5,00
Oxford Landing Chardonnay, im Holzfass gereift	0,2	6,00
Jose Galo Verdejo	0,2	6,00
Lugana Trebbiano	0,2	7,00
Mainzer Stange	0,4	7,00

rot

Barcello Tempranillo	0,2	5,00
Leopard’s Leap Shiraz	0,2	6,00
Leopard’s Leap Cabernet Sauvignon	0,2	6,00
Aigles d’Aimery Merlot	0,2	6,00
Palio Montepulciano	0,2	6,00
Marqués de Tirón, Rioja	0,2	6,00
Maestro Primitivo	0,2	6,00

rosé

Rheingauer Spätburgunder rosé	0,2	5,50
El Coto Rosado Rioja	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