



STARTER

Brotliebe „Palace“

hausgemachtes, ofenfrisches Sauerteigbrot mit Meersalzbutter, kaltgepresstem Olivenöl und gereiftem Balsamico**6,00**

Curry-Zitronengrassüppchen

mit Koriander, geröstetem Reis und jungem Lauch**6,90**

Mönchengladbacher Gemüseacker

mariniertes, saionales Gemüse aus der Region, geröstete Pinienkerne und Wildkräuter.....**13,90**

Zupfsalate von regionalen Bauern

mit Allerlei aus dem Gemüsegarten und leichter Apfel-Balsamico-Vinaigrette**9,50**

Mariniertes Sashimi vom Yellow-Fin-Thunfisch

mit Sesam, Limette und Wasabi **16,90**

Geflämmter Label Rouge Lachs

mit Avocado, Limette und eingelegten Gartengurken **16,90**

Garnelencocktail „Palace St. George“

mit gegrillten, roten Tiefseegarnelen, Kopfsalatherzen und Orange**18,90**

Handgeschnittenes Kalbstatar

mit Petersilie, Kapern, gereiftem Parmesan, Kräutern und geröstetem Sauerteigbrot**15,90**

mit gehobeltem Trüffel + 4,00

THE PALACE CLASSICS

Palace St. George Currywurst „1900“

mit pikanter, fruchtiger 24 Stunden gekochter Tomatensauce, geröstetem Madras-Curry und knusprigem Brot

9,90

Fish & Chips

knuspriger Kabeljau mit Kartoffelchips, Petersilie und leichter Remouladensauce

18,90

In Butter gebackenes Backhendl

mit Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch und Radieschen

16,90

Süßkartoffel „aus dem Rohr“

aufgeschlagener Sauerrahm, Avocado, Kirschtomaten und Zupfsalate

14,90

Linguine „Tartufo“

mit cremiger Trüffelsauce, gereiftem Parmesan, Schnittlauch und gehobeltem Trüffel

19,90

Kross gebratener Kabeljau

mit Blumenkohl, jungem Spinat und Zitronensauce

22,90

Lachs aus dem Ofen

mit Honig-Ingwer-Kräuterglasur, Kräutersalaten und cremigen Kartoffeln

23,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und kalt gerührten Preiselbeeren

24,90

Unsere Allergenkarte erhalten Sie separat-fragen Sie bitte unser Service-Team!

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard.



FLEISCHLIEBE

Iberico-Kotelett

vom besten Schwein der Welt/marmoriert/nussiger, schmelzender Geschmack/am Knochen gebraten

(200 g/300 g/400 g) **18,90/21,90/24,90**

Französische Maispouardenbrust „Label Rouge“

Freilandhaltung/knusprig, saftig und zart im Geschmack

(ca. 180 g) **17,90**

Argentinischer Rinderrücken „Strip Loin“

saftiger, natürlicher Geschmack/leichte Marmorierung/

Weideaufzucht/reine Grasfütterung

(200 g/300 g/400 g) **19,90/23,90/27,90**

US Flank Steak „Bavette“

kerniger, nussiger, intensiver Geschmack/ein BBQ-Klassiker aus

den USA (180 g/250 g/350 g) **21,90/25,90/29,90**

Rinderfilet aus Irland

butterzart mit wenig Fett und vollem Geschmackserlebnis

(160 g/200 g/300 g) **21,90/25,90/29,90**

Neuseeland Ribeye Steak

Mehr Abwechslung kann ein Steak nicht bieten! Das Beef „Rib Eye“ wird aus der Hochrippe geschnitten, setzt sich aus drei verschiedenen Muskelsträngen zusammen und verleiht dem Steak ein unvergleichliches Aroma.

(200 g/300 g/400 g) **21,90/25,90/29,90**

Wir garantieren perfekt gereiftes Fleisch aus nachhaltiger Aufzucht von den besten Lieferanten.

CHEF'S CHOICE

Tomahawk Steak

Die Entdeckung für Ihren Gaumen!
Am Knochen gebratenes Entrecôte aus Irland.

Der besondere Steak Cut stammt aus dem vorderen Rücken und wird daher häufig auch als Tomahawk Ribeye bezeichnet.

Den Namen verdankt das Tomahawk Steak seiner charakteristischen Form, die deutlich an den Tomahawk der Indianer erinnert.

Für zwei Personen zubereitet (mind. 1200 g)
mit zwei Beilagen nach Wahl

41,90 p. P.

VERRY SPECIAL

Palace „Hot Rock“ Steaktasting

Auf dem Lavastein am Tisch zubereitetes
Steaktasting für zwei.

27,90 p. P.

Probieren Sie doch alle unsere Fleischliebe-Spezialitäten auf dem Lavastein zubereitet. Fragen Sie unser Serviceteam.

*Wir grillen Ihr Steak so wie Sie es wünschen:
ob English, Medium, Rare oder Well Done ...*

*Größere Fleisch-Cuts gewünscht? Bitte fragen Sie
unserer Service-Team: + 4,00 € pro 100 g*

Unsere Allergenkarte erhalten Sie separat-fragen Sie bitte unser Service-Team!

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard.



OH FISH BABY!

5 gegrillte, rote Tiefseegarnelen

Die edelsten unter den Gambas servieren wir ohne Schale.

14,90

Sanft gegarter Kabeljau

Die Inspiration für eine gesündere Ernährung.

18,90

Gebrautes „Label Rouge“ Lachsfilet

Ein renommiertes Gütesiegel für unverwechselbaren Geschmack.

22,90

„Catch of the Day“

Immer der beste Fang.

Tagespreis

BEYOND MEAT

Unsere vegane Antwort auf Fleisch

Ein absolutes Geschmackserlebnis, das man unbedingt selber probieren muss!

(ca. 120 g)

12,90

BEILAGEN

In Butter und Knoblauch geschwenkter, junger Spinat	5,90
Gegrilltes, mariniertes Gemüse	5,90
Knusprige Fritten	4,50
Trüffelritten mit Parmesan und Schnittlauch	8,50
Kartoffelstampf in Crème fraîche und Parmesan	5,90
Salatherzen mit leichtem Parmesandressing	5,90
Gebratener, grüner Spargel	6,90

SAUCEN

Knoblauch-Kräuter-Marinade	2,50
Kräuterbutter mit Meersalz und Piment d'Espelette	2,90
Crème fraîche mit Schnittlauch und Limette	2,90
Steinchampignonsauce mit roten Zwiebeln	3,90
Luftige Hollandaise	4,90

DESSERT & CHEESE

Aromen der Karibik „Urlaub am Gaumen“

mit Ananas, Mango
und Zitrusaromen

9,50

Variation von Schokolade

mit Mango
und Nusscrumble

11,00

Apfel-Crumble „The Palace“

Apfel, Schmand,
Vanille und Streusel

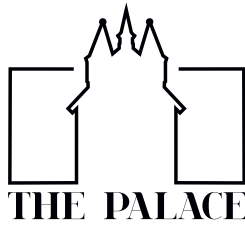
10,90

Auswahl an
verschieden Käsesorten
mit gerösteten Nüssen,
Feigensenf u. knusprigem Brot

14,90

Unsere Allergenkarte erhalten Sie separat-fragen Sie bitte unser Service-Team!

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard.



WASSER

Schloss Quelle still/medium
0,25 l/0,75 l **2,80/6,90**

Perrier
0,33 l **3,90**

SOFTDRINKS

Coca-Cola classic/light/zero
0,2 l **3,00**

Fanta
0,2 l **3,00**

Mezzo Mix
0,2 l **3,00**

Sprite
0,2 l **3,00**

Thomas Henry
Bitter Lemon/Cherry Blossom Tonic/Ginger Ale/Tonic Water
0,2 l **3,60**

Orangina Rouge
0,25 l **3,50**

LIMONADE & SCHORLE

Hausgemachte Limonade
je nach Saison – immer neu, immer anders
0,3 l **3,80**

Saftschorlen
naturtrüber Apfel/Maracuja/Orange/Rhabarber
0,3 l **3,00**

BIER

Bolten Alt
0,25 l **3,30**

Bitburger Pils
0,25 l **3,30**

Bitburger Radler
0,25 l **3,30**

Bitburger 0,0 % oder **Radler 0,0 %**
alkoholfrei 0,33 l **3,50**

Erdinger Hefe-Weizen
0,33 l **3,90**

Erdinger Hefe-Weizen
alkoholfrei 0,33 l **3,90**

BARISTA SPECIALS

*Genießen Sie Kaffeebohnen aus eigener Röstung,
frisch gebrüht auf unserer Cimbali-Maschine.*

Espresso
einfach/doppelt
2,50/3,50

—
Espresso Macchiato
3,00

—
Café Crème
3,50

—
Cappuccino
3,50

—
Latte Macchiato
4,00

—
Milchkaffee
4,00

—
Heiße Schokolade
4,00

TEA TIME

**Auswahl an frisch aufgebrühten
Teesorten**
— Sorten auf Anfrage —

3,00

—
Frischer Orangen-Minz-Tee
4,50

—
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee
4,50



CHAMPAGNER

Haton et Filles

0,1 l / 0,75 l

9,50/69,00

—
Perrier-Jouët „Grand Brut“

0,75 l

85,00

—
Perrier-Jouët „Blason Rosé“

0,75 l

95,00

GIN

Gin Tonic „Classic“

Gin nach Wahl/Thomas Henry Tonic Water/Limette

0,3 l

mit **Beefeater** **9,50**

mit **Tanqueray** **9,50**

mit **Monkey 47** **12,50**

mit **Gin Mare** **12,50**

SPRITZIGES

Prosecco „The Palace“

0,1 l / 0,75 l

4,90/27,00

—
„Palace St. George“ Spritz

Prosecco/Minze/Soda/Zitrusaromen 0,2 l

6,90

—
Aperol Spritz „Classic“

Prosecco/Soda/Eis 0,2 l

6,90

—
Lillet Wild Berry

Lillet Blanc/Thomas Henry „Wild Berry“

Beeren/Eis 0,2 l

6,90

LONGDRINGS

Wodka Tonic

Absolut Vodka/Thomas Henry Tonic/Limette

0,25 l

9,00

—
Moscow Mule

Sky Vodka/Spicy Gingerlimonade/Limette

0,25 l

9,50

—
Pimm's No.1

Thomas Henry „Ginger Ale“/Orange

0,25 l

9,50

—
Cuba Libre

Havana Club/Coca Cola/Zitrone

0,25 l

8,50

*Entdecken Sie auch unsere reichhaltige Auswahl von
Aperitiven & Digestiven. Unser Service-Team berät Sie gerne.*

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.