

STARTER

Geröstetes Fladenbrot „Pinsa Style“
mit spanischer Aioli, Meersalz und Olivenöl **5,00**

Fünf Dumplings im Bambuskorb gegart
mit Rind, Ingwer und jungem Lauch **12,00**

Curry Zitronengrassüppchen
mit Koriander und Sesam **8,00**

Duett vom Yellow Fin Thunfisch
mit japanischen Aromen und Avocado **16,90**

Geflämmtes Tataki vom Rinderfilet
mit Spitzkohl, Buchenpilzen und Radieschen **16,90**

Tatar vom Angus-Rind „Palace Edition 21“
mit Schnittlauch, Trüffel und gerösteten Pinienkernen **18,00**

Cesars Palace Salad
mit Parmesandressing, Holzofenbrotcroutons,
Petersilie und Kirschtomaten **11,00**

+ Crunchy Chicken Filets **+7,00**

CLASSICS

Zupfsalate von regionalen Bauern
mit Allerlei aus dem Gemüsegarten und
leichter Balsamico-Apfel-Vinaigrette **9,90**

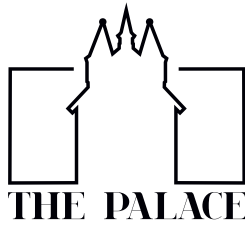
Wiener Schnitzel vom Weidekalb
mit lauwarmen Kartoffelsalat, Zitrone und
kaltgerührten Preiselbeeren **21,90**

Knusprige Fish & Chips vom Kabeljau
mit grüner Sauce und hausgemachte Kartoffelchips
mit Meersalz und jungem Lauch **18,90**

Saftiger Rindfleischburger „Palace Edition“
mit Angus Beef, Brioche Bun und
knusprige Trüffelritten **18,90**

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard.



ZWISCHENGÄNGE

Hausgemachte Trüffelravioli
mit Burrata, jungem Spinat
und gereiftem Parmesan **18,00**

Confiertes Bio Eigelb
mit Blumenkohlcreme und Gartenkresse **15,00**

VEGETARISCH

Gratinierter grüner Spargel
mit Parmesan, sommerlichem Gemüse
und Kartoffelcreme **16,90**

Cremig gerührtes Safranrisotto
mit confierten Kirschtomaten,
jungem Lauch und Burrata **17,90**

FLEISCHLIEBE

Französische Maispouardenbrust
mit Safranrisotto, Petersilie und Kirschtomaten **24,90**

Bavette Steak
mit knusprigen Fritten, Aioli und Cesars Palace Salad **28,90**

Kalbsrückensteak
mit cremigerührtem Kräuterrisotto und jungem Spinat **26,90**

Gegrilltes Entrecote Neuseeland
mit cremigem Trüffelpüree und wildem Brokkoli **31,00**
als Rinderfilet 180 g **36,00**

Gegrillte Lammkotelettes
mit cremigem Kartoffelragout,
und Pimentos **34,00**

*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*

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

OH FISH BABY!

Gegrillter Thunfisch
mit asiatischem Gemüse,
geröstetem Reis und Zitrusvinaigrette
27,90

Sanft gegarter Kabeljau
mit gegrilltem Gemüse,
La Ratte Kartoffeln und Weißweinsauce
26,90

DESSERT

Yogurette „Palace Style“
mit Valhrona Schokolade, Erdbeeren und Joghurt
11,00

Zitronentarte
mit Meringe, Amalfi Zitronen und Crumble
10,00

Aromen der Karibik
mit Ananas, Kokos und Minze
12,00

Gerne können Sie Ihre Beilagen individuell kombinieren!

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. 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**

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

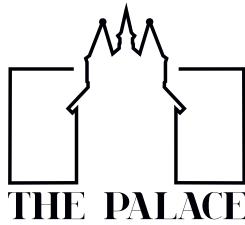
TEA TIME

**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
Aperitifen & Digestiven. Unser Service-Team berät Sie gerne.*

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.