



## Frühstück

<b>Frühstück Continental</b> Wurst, Käse, Salami, Schinken, Honig, Marmelade, Brotkorb	6,50
<b>Französisches Frühstück</b> Croissant, Baguette, verschiedene Käsesorten, Obst	7,50
<b>Palast Frühstück</b> Rührei mit gebratenen Pilzen, Serranoschinken, Shrimpsalat, Baguette, Toast	9,00
<b>Bayrisches Frühstück</b> Ein Paar Weißwürste, Brezel, süßer Senf	5,50
<b>Amerikanisches Frühstück</b> Rühr- oder Spiegeleier, Speck, Bratwürstchen, Baguette, Obst	7,50

## Baguette oder Vollkornbaguette, belegt mit

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	5,00
Serranoschinken und Parmesanspänen	6,00
Mailänder Salami	5,50
Camembert und Tomaten	4,50

## Specials

Rühr- oder Spiegeleier mit Toast	4,50
Rühreier mit Schinken und Toast	5,50
Shrimpsalat mit Baguette und Toast	7,00
Müsli mit Quark und Früchten	5,00
Serranoschinken mit Honigmelone und Baguette	7,00

## Kaffee, Tee und Co.

<small>espresso</small> <b>IO</b> Café / Cappuccino / Espresso	Tasse	2,20
<small>espresso</small> <b>IO</b> Café Latte / Latte Macchiato	Tasse	2,90
Heisse Schokolade	Tasse	2,70
Heisse Milch mit Honig	Tasse	2,50
Heisse Zitrone	Glas	2,50
Espresso Coretto	Tasse	4,00

## Lunch

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	4,50
Spinatschaumsuppe mit gebratenem Kräutertofu	5,00
Linseneintopf mit Mettenden	6,50
6 Frühlingsröllchen mit Sweet-Chilisauce*	4,50
Cesar´s Salad	8,50
Feldsalat mit gebratenen Rinderleberstreifen	9,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen*	9,00
kleine Portion	7,50
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Oliven-Füllung auf fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce	9,50
Spaghetti Bolognese	7,50
Zucchini-Hackfleisch-Gratin mit Bratkartoffeln	8,50
Fränkische Rostbratwürstchen mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	9,50
Piccata Milanese von der Pute auf Spaghetti mit Tomaten-Sugo und Salat	12,50
In Rotwein geschmortes Hirschkalbsragout mit Haselnuß-Spätzle und Feldsalat	14,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Erbsengemüse und Pommes Frites	15,50
Hüftsteak vom US-Beef mit Rotwein-Schalotten-Butter, Lyoner Kartoffeln und Speckbohnen	16,50
Loup de Mer, in Olivenöl gebraten mit frischem Blattspinat und Basmatireis	15,50

## Dessert

Bourbon-Vanille-Birne mit hausgemachtem Zimtparfait und Krokant	5,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen	3,50

## Unsere offenen Weine

### weiss

Marthinstaler Wildsau Riesling trocken	0,2	3,50
Rauenthaler Steinmächer Riesling halbtrocken	0,2	3,50
Wackernheimer Rabenkopf Grauburgunder	0,2	4,00
Aragosta Sardegna Vermentino	0,2	4,50
Schild Weissburgunder	0,2	5,00
Regaleali Bianco	0,2	6,00
Croix d'Or Chardonnay	0,2	6,00
Lugana Trebbiano	0,2	7,00

Weinschorle	0,2	3,50
Mainzer Stange	0,4	4,50

### rot

Barcello Tempranillo	0,2	4,50
Deakin Estate Shiraz	0,2	5,50
Lucière Bordeaux	0,2	5,50
Leon Cavallo Merlot	0,2	6,00
Palio Montepulciano	0,2	6,00
El Meson Crianza Tempranillo	0,2	6,00

### rosé

Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder rosé	0,2	4,00
Arbaude Cotes de Provence	0,2	5,50

Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte

\* enthält Glutamat. Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola* / Coca-Cola light* / Fanta / Sprite	0,2	2,20
Coca-Cola* / Coca-Cola light* / Fanta / Sprite	0,4	3,70
Sprudelwasser	0,4	2,50
Apollinaris Selection	0,25	2,20
Apollinaris Selection	0,75	5,70
Apollinaris Silence	0,5	3,70
Vittel	0,5	3,70
Schweppes** Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2	2,70
Kombucha	0,25	4,00
Karamalz	0,33	2,50
Red Bull*	0,2	4,00

## Neu's Saftspezialitäten

Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,2	2,20
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,4	3,70
Säfte Orangensaft / Bananennektar / Ananassaft / Kirschnektar / Tomatensaft	0,2	2,50

## Biere

König Pilsner / Königs Pilsner alkoholfrei	0,25	2,40
König Pilsner	0,4	3,50
Hefeweizen hell vom Fass	0,5	3,90
Hefeweizen dunkel / Kristallweizen / Hefeweizen alkoholfrei	0,5	3,90

## Apfelwein

Possmann's Apfelwein	0,25	2,40
Possmann's Apfelwein	0,5	3,70

## Sekt & Champagner

Henkell Trocken	0,1	4,00
Adam Henkell Brut rosé	0,1	5,00
Prosecco Yello	0,1	4,00
Henkell auf Eis	0,2	6,00
Prosecco Yello	0,75	22,00
Henkell Trocken	0,75	22,00
Adam Henkell Brut rosé	0,75	30,00
Menger Krug rosé	0,75	30,00
Champagner Glas	0,1	7,50
Champagne Veuve Emille	0,75	38,00
Champagne Laurent-Perrier	0,75	69,00

## Palast Hotel



### Aperitif

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry / Martini d'Oro	5 cl	3,50
Sandemann Sherry dry / medium		
Campari*** / Aperol***		

Ricard / Pernod***	4 cl	4,00
--------------------	------	------

### Digestif

Jägermeister	2 cl	3,00
--------------	------	------

Diverse Obst-Edelbrände	2 cl	3,50
Malteser Aquavit / Jubiläums Aquavit		
Ouzo 12 / Fernet Branca / Fernet Menta		
Ramazzotti / Averna		

Grappa	2 cl	4,00
--------	------	------

### Liköre

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