

Herzlich Willkommen im Palastbar-Restaurant

Die Teams um Küchenchef Manuel Becker
und Restaurantleiter Jens-Martin Rhode freuen sich sehr,
Ihnen unser Palastbar-Restaurant mit klassisch-moderner Küche
präsentieren zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Tigerpalast-Team

Welcome to the Palastbar-Restaurant

The teams of Chef Manuel Becker
and Maître Jens-Martin Rhode are very pleased
to present our Palastbar-Restaurant with a classic-modern cuisine.

We hope you will have a pleasant stay
and wish you an enjoyable evening.

Your Tigerpalast-Team

Wild & Meer

Gebratene Rote Garnelen mit marinierten Schwarzwurzeln,
Gemüsevinaigrette, Feldsalat und Haselnuss-Zitronen-Schaum

*Fried red prawns with marinated black salsify,
vegetable vinaigrette, lamb's lettuce and espuma of hazelnut and lemon*

enthält Gluten, Schwefel, Sellerie, Lactose, Fisch, Nuss

21,-

Raviolo mit geschmortem Entenconfit,
Salbeisauce mit Apfelbalsam, Rübchenpüree und Petersilienspitzkohl

*Raviolo with braised duck confit,
sage sauce with apple balsam, puree of turnips and parsley pointed cabbage*

enthält Gluten, Schwefel, Sellerie, Lactose

23,-

Filet vom Angelkabeljau, Schalotten Nage,
Zitronenspinat und Zweierlei von geräucherten Wetterauer Kartoffeln

*Filet of Atlantic cod, shallots nage,
lemon spinach and duo of smoked „Wetterauer“ potatoes*

enthält Gluten, Schwefel, Sellerie, Lactose, Fisch

36,50

Schokoladenroyal mit eingelegten Feigen und Lavendeleis

Chocolate royal with pickled figs and lavender-ice cream

enthält Gluten, Schwefel, Lactose, Ei

19,-

4-Gang Menü – 79,-

Gewürze & Aromen

Zweierlei vom Schottischen Label Rouge Lachs
– konfiert und Tatar mit eigenem Kaviar –
mit Rote Beete, Meerrettich Panna Cotta und mariniertem Kräutersalat

*Duo of Scottish Label Rouge salmon
– confit and tartar with caviar –
with beetroot, horse radish-panna cotta and marinated herb salad*

enthält Gluten, Schwefel, Sellerie, Lactose, Fisch

19,50

Pfifferling-Bolognese mit getrüffeltem Sellerieraviolo,
Staudensellerie und Haselnussschaum

*Bolognese of chanterelles with truffled raviolo of celery,
celery and espuma of hazelnut*

enthält Schwefel, Sellerie, Lactose, Pilze, Nuss

21,-

Roastbeef und Bäckchen vom Simmentaler Rind,
Burgunderjus, Saisongemüse und gebratenem Kartoffelkuchlein

*Roastbeef and cheek of Simmental beef,
Burgundy gravy, seasonal vegetables and fried potato cake*

enthält Schwefel, Sellerie, Lactose, Pilze

35,-

Erdnuss Gâteau mit Salzkaramell, Mango und Mangosorbet

Peanut gateau with salted caramel, mango and sorbet of mango

enthält Gluten, Lactose, Nuss, Ei

19,-

4-Gang Menü – 75,-

- Saisonale Änderungen vorbehalten –
Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Auslese aus Wald und Garten

- vegetarisch -

Geschmorrter Chicorée und roh mariniertes Topinambur,
Birnenchutney und Feldsalat

*Braised chicory and raw marinated topinambour,
pear chutney and lamb's lettuce*

enthält Gluten, Schwefel, Sellerie, Lactose, Nuss

18,-

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Rote Beete und Apfel-Staudensellerie-Ragout

Cream soup of parsley root with beetroot and apple-celery ragout

enthält Schwefel, Sellerie, Lactose

23,-

Waldpilzravioli mit feiner Kartoffel-Majoran-Sauce,
Blattspinat, Sojazwiebeln und Fingermöhren

*Wild mushrooms ravioli with delicate potato-marjoram sauce,
leaf spinach, soy onions and small carrots*

enthält Gluten, Schwefel, Sellerie, Lactose, Pilze, Soja

25,-

Passionsfrucht-Tartelette
mit Kokos-Meringue, Kokos-Sorbet und mariniertes Ananas

*Passionfruit tartelette with coconut-meringue,
sorbet of coconut and marinated pineapple*

enthält Gluten, Schwefel, Lactose, Ei

17,-

4-Gang Menü – 66,-

- Saisonale Änderungen vorbehalten –
Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.