



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

Variation von der Wachtel mit Trüffel-Vinaigrette,
Kartoffel-Artischockensalat und Rucolacoulis

enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Ei, Nuss

*Variation of quail with truffle vinaigrette,
potato-artichoke salad and rocket coulis*

contains gluten, sulfites, celery, egg, nuts

21,-

Krustenterraviolo in eigener Bisque
mit mariniertem Fenchel und Paprikacrème

enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Laktose, Fisch

*Crustacean ravioli in its own bisque
with marinated fennel and bell-pepper cream*

contains gluten, sulfites, celery, lactose, fish

23,-

Gebratener Steinköhler mit Safranrisotto,
konfierten Tomaten und weißem Tomatenschaum

enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Laktose, Fisch

*Roasted stonecutter with saffron risotto,
confit tomatoes and white tomato foam*

contains gluten, sulfites, celery, lactose, fish

36,50

Schokoladen-Panna Cotta mit pochiertem Rhabarber
und Erdbeer-Ingwer-Sorbet

enthält Gluten, Sulfite, Laktose, Schalenfrucht (Haselnuss)

*Chocolate panna cotta with poached rhubarb
and strawberry-ginger sorbet*

contains gluten, sulfites, lactose, edible nuts (hazel nut)

19,-

79,- 4-Gang Menü / 4 courses menu

Saisonale Änderungen vorbehalten

Seasonal changes reserved

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

All prices in euro incl. VAT



Gewürze & Aromen

Konfierte und gebackene Gelbschwanzmakrele
mit Apfel-Sellerie Salat und Pistaziencrème
enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Laktose, Fisch, Ei, Schalenfrucht (Pistazie)

*Confit and baked yellowtail mackerel
with apple celery salad and cream of pistachio
contains gluten, sulfites, celery, lactose, fish, egg, edible nuts (pistachio)*

19,50

Bolognese mit Kräuterseitlingen,
Ricotta-Spinat Ravioli und Brunnenkresse-Schaum
enthält Sulfite, Sellerie, Laktose, Gluten, Ei

*Bolognese with king oyster mushroom,
ricotta and spinach ravioli and espuma of watercress
contains sulfite, celery, lactose, gluten, egg*

21,-

Rosa gebratener Kalbsrücken und geschmorte Backe
mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Oliven-Stampf
enthält Sulfites, Sellerie, Laktose

*Pink roasted tenderloin and braised cheek of veal
with mediterranean vegetables and mashed potato and olives
contains sulfites, celery, lactose*

35,-

Kokosnussmousse auf Minz-Biskuit
mit marinierter Ananas und Ananas-Atsina-Kresse Sorbet
enthält Gluten, Laktose, Schalenfrucht (Mandel), Ei

*Coconut mousse on mint biscuit with marinated pineapple
and pineapple atsina-cress sorbet
contains gluten, lactose, edible nut (almond), egg*

19,-

75,- 4-Gang Menü / 4 courses menu

Saisonale Änderungen vorbehalten
Seasonal changes reserved
Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
All prices in euro incl. VAT



Auslese aus Wald und Garten

- vegetarisch -

Weißes Tomatenmousse mit Pinienkern-Vinaigrette,
Büffelmozzarella und Basilikumemulsion
enthält Sulfite, Sellerie, Laktose

*White mousse tomato with pinenut vinaigrette,
buffalo mozzarella and basil emulsion
contains sulfites, celery, lactose*

18,-

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kartoffel-Frischkäsecrustini
enthält Sulfite, Sellerie, Laktose, Gluten

*Turnip-ginger soup with potato-cream cheese-crustini
contains sulfites, celery, lactose, gluten*

23,-

Erbsenrisotto mit Parmesanschaum, Kräuterseitlinge und Frühlingsgemüse
enthält Sulfite, Sellerie, Laktose, Pilze

*Pea risotto with espuma of parmesan, king oyster mushroom and spring vegetables
contains sulfites, celery, lactose, mushroom*

25,-

Schokoladen-Panna Cotta mit pochiertem Rhabarber
und Erdbeer-Ingwer-Sorbet

enthält Gluten, Sulfite, Laktose, Schalenfrucht (Haselnuss)

*Chocolate panna cotta with poached rhubarb
and strawberry-ginger-sorbet*

contains gluten, sulfites, lactose, edible nuts (hazel nut)

19,-

66,- 4-Gang Menü / 4 courses menu

Saisonale Änderungen vorbehalten

Seasonal changes reserved

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

All prices in euro incl. VAT