

Herzlich Willkommen im Palastbar-Restaurant Welcome to the Palastbar-Restaurant

Die Teams um Küchenchef Coskun Yurdakul
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

The teams of Chef Coskun Yurdakul 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

Vorspeisen / Hors d'oeuvres

Handverlesene Herbstsalate in Trüffelvinaigrette
mit Topinambur und eingelegter Abate Fetel Birne

*Hand selected seasonal salad in truffle vinaigrette
with sunchoke and preserved pear*

enthält Senf, Gluten, Sellerie, Milch

16,50

Tranche und Tatar vom Lachs mit mariniertem Kartoffel- Gurkenrelish
Frankfurter Grüner Sauce und pochiertem Eigelb

*Tranche and tartar of salmon with marinated potato-cucumber-relish
"Franfurter Grüne Sauce" and poached yolk*

enthält Fisch, Gluten, Milch, Senf

19,50

Gâteau und gebratene Nuss von der Jakobsmuschel mit Apfel - Ingwergelee,
Korianderemulsion und kleinem Wildkräutersalat

*Gâteau and roasted nut of scallop with apple ginger jelly,
coriander emulsion and small wild herb salad*

enthält Schalentiere, Gluten, Sellerie, Milch

22,00

Suppen / Soups

Schaumsüppchen von Süßkartoffel und Chicorée
mit Orange und Safran aromatisiert

*Soup of sweet potatoes and chicory
infused with orange and saffron*

enthält Milch, Sulfite, Sellerie

10,50

Klare Essenz vom Tafelspitz mit Meerrettich
Frankfurter Kräutern und kleinem Wurzelgemüse

*Pasture ox essence with horseradish,
Frankfurter herbs and small root vegetables*

enthält Milch, Schwefel, Sulfite, Sellerie, Eier

12,00

Zwischengerichte / Entrées

Isländischer Langostino und glasierter Krustentierravioli in eigener Bisque,
mit Feves, Artischocken und Koriander - Minzöl

*Icelandic langoustine and glazed crustacean ravioli in bisque
with fèves, artichoke and coriander mint oil*

enthält Krustentiere, Sulfite, Sellerie, Ei, Gluten

22,00

Konfierter Angelkabeljau „Mirabeau“
in Olivenölnage mit Schmortomaten, Kapern und Anchovis

*Confit codfish "Mirabeau"
in olive oil with stewed tomatoes, capers and anchovy*

enthält Fisch, Sulfite, Sellerie

22,00

Hauptspeisen / Main courses

Risotto von Petersilienwurzel mit Kraut und Rübchen auf Meersalz gegart
in dunkler Röstgemüse – Kümmeljus

*Risotto of parsley root with cabbage and turnips cooked in seasalt
in dark mirepoix-caraway-jus*

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie, Eier

22,00

Kross gebratenes Filet und Kaviar vom Seesaibling
in Rieslingschaum mit Spitzkraut und Pastinakenpüree

*Crispy roasted filet and caviar of Arctic char
in Riesling foam with cabbage and parsnip purée*

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie

27,50

Krosse Brust und Praline vom Marensinhuhn in Madeirajus
mit Petersilienspitzkohl und Polentaschaum

*Crispy chest and praline of "Marensin"-fowl in Madeira jus
with parsley pointed cabbage and polenta cream*

enthält Milch, Sulfite, Sellerie, Gluten

28,00

Simmentaler Rinderrücken und kleiner Schaufelbraten in gebundener Jus
mit Steinpilzen a la Creme und glasiertem Wurzelgemüse

*Simmental sirloin and shoulder tender in stewed jus
with porcini a la crème and glazed root vegetables*

enthält Milch, Sulfite, Sellerie

32,00

Desserts / Desserts

Geeister Pina Colada mit eingelegter Flugananas und Kokosnuss
- im Glas serviert -

*Frappéd Pina Colada with pickled pineapple and coconut
- served in a glass -*

enthält Milch, Gluten, Eier, Sulfite

11,50

Knusper – Schmandtörtchen mit eingelegten Blaubeeren,
Sorbet von schwarzen Johannisbeeren und Winzersekt

*Crisp-sour cream-tartlet with preserved blueberries,
blackcurrant sorbet and vigneron champagne*

enthält Milch, Eier, Sulfite, Nüsse

13,50

Törtchen von Tropilla – Schokolade mit eingelegten Zwetschgen,
Kaffeestreuseln und geeiste Schwedenmilch

*Tropilla-chocolate-tartlet with preserved plums,
coffee crumble and iced soured milk*

enthält Milch, Gluten, Eier, Sulfite, Nüsse

13,50

Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

Selection of French cheese with grapes, nuts and fig mustard

enthält Senf, Milch, Nüsse

12,00

Als Menü / Menu

3 Gang / course 54,00 4 Gang / course 59,00

*In den Menüfolgen ist jeweils ein Käse oder Dessertgang enthalten.
The menu includes the cheese or dessert course.*