



HERZLICH WILLKOMMEN LIEBE GÄSTE!

Im Jahre 1739 erbaute der bedeutende französische Baumeister Robert de Cotte das prächtige Palais im Herzen Frankfurts, welches heute auf eine eindrucksvolle Vergangenheit zurückblickt: hier residierte der Hochadel, hier entstand das erste überregionale Postunternehmen – und sowohl die Kaiserliche Reichspost als auch der Bundestag kamen an diesem traditionellen Ort zusammen.

Heute bietet das Palais eine außergewöhnliche Verbindung aus Kunst, Kultur und Genuss. Anspruchsvolle deutsche Gastronomie, eine erlesene Auswahl an Weinen und Spirituosen und der angenehme Charme des Hauses, bieten unseren Gästen einen Rundumgenuss für alle Sinne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im
TNT- Thurn 'N Taxis Palais!



WELCOME DEAR GUESTS!

In the year 1739, the important French builder Robert de Cotte constructed the magnificent Palais in the heart of Frankfurt, which until today looks back on an impressive past: the high nobility resided here, the first national postal operator was established here the Kaiserliche Reichspost, as well as the Bundestag came together here.

Today the Palais offers an extraordinary connection between art, culture, and pleasure. Sophisticated German gastronomy, an exquisite selection of wines and spirits and the pleasant charm of the house, offers our guest an indulgence for all senses.

We wish you a pleasant stay at

TNT Thurn N Taxis Palais!



KULINARISCHER EINSTIEG CULINARY INTRODUCTION

Bretonische Hummer-Bisque ^(B,C,D,F,G,H,L,O,R)
mit Brotchip und Zitronenkaviar

Breton lobster bisque
with bread chip and lemon caviar

11 €

Duett von der Ochsenherztomate -geist- / -essenz- ^(C,G)
mit hausgemachtem Kalbsraviolo und Steinschnittlauch

Duo of ox heart tomatoes -iced- / -essence-
with homemade veal raviolo and chives

14 €

Tatar von der Gelbschwanz-Makrele ^(D,E,F,G,M,N)
mit grünem Apfel und Orangen-Chicorée

Tatar of yellowtail mackerel
with green apple and orange chicory

18 €

Salat von Roter Bete ^(G,E,L)
mit confierter Bresse Wachtel und Mesclun

Salad of beetroot
with confined Bresse quail and mesclun

15 €



LEICHTE KULINARIK
LIGHT CUISINE

Salat von marinierter Wassermelone und Feta ^(G)
mit Limette und frischer Nana-Minze

Salad of marinated watermelon and feta
with lime and fresh nana mint

15 €

Ligurischer Knusperbrotsalat ^(G,N)
mit Burrata und sonnengereiften Datteltomaten

Ligurian crispy bread salad
with burrata and sun ripened baby plum tomatoes

15 €

Sommerlicher Mesclun-Salat ^(C,E,G,N)
mit Nüssen, Pfirsichen und Kräuterbrot

Summery mesclun salad
with nuts, peaches and herb bread

15 €

-wahlweise mit-
gebratenen Wildwassergarnelen ^(B) 7 €
glasierter Perlhuhnbrust 6 €

-optionally with-
fried white water shrimps 7 €
glazed guinea fowl breast 6 €



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

Schnitzel vom Odenwälder Kalb ^(C.E.G.M.O)
-klassisch- mit wilden Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Veal Schnitzel from the Odenwald classic-
with wild cranberries and potato cucumber salad

22 €

Zweierlei vom Duroc Schwein -geschmort -kurz gebraten ^(E.G.L.M.O)
mit gebratenen Friseepilzen, Kartoffelschnee und Petersiliencreme

Two types of Duroc pork braised briefly roasted
with fried frisée mushrooms, mashed potatoes and chive cream

28 €

Ochsenbäckchen vom Simmentaler Weiderind (24h 63°) ^(G.H.F)
mit geschwenkten Saubohnen und cremiger Kartoffelmousseline

Ox cheeks of Simmental beef (24h 63°C)
with tossed broad beans and creamy potato mousseline

25 €



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

Carré vom Salzwiesenlamm ^(C,E,G,O)
unter einer Pinienkernkruste mit jungem Blattspinat und Tomatenconfit

Careé of lamb
under a pine nut crust with young spinach leaves and tomato confit

26 €

Offene Lasagne von Tomate und Büffelmozzarella ^(C,G,O)
mit Olivenschaum und Basilikum

Open lasagna of tomato and buffalo mozzarella
with olive froth and basil

22 €

Risotto vom Vialone Nano ^(E,F,G,H,L,N,O)
mit grünem Spargel, Yuzu und schwarzem Sesam

Risotto of Vialone Nano
with green asparagus, yuzu and black sesame

21 €



VON UNSEREM LAVASTEINGRILL

...die Qual der Wahl

FROM OUR LAVA STONE GRILL

... the agony of choice

Filet US Prime Beef

Filet US Prime Beef

100g 19 €

Rumpsteak US Prime Beef

Rump Steak US Prime Beef

100g 12 €

Entrecôte Deutsch Dry Aged

Entrecôte German Dry Aged

100g 13 €

Filet Irisch Bio

Filet Irish Organic

100g 16 €

Tomahawk Donald Russel Dry Aged 1,2 Kg ab 2 Personen
Tomahawk Donald Russel Dry Aged 1,2 Kg for 2 persons and up
p.P. 54 €



BEILAGEN SIDE DISHES

Gegrillter grüner Spargel
Grilled green asparagus

7 €

Trüffelpommes mit Pecorino
Truffle fries with pecorino

9 €

Junger Zwiebelspinat ^(G)
Young onion spinach

5 €

Kartoffel-Gurkensalat ^(M,L)
Potato cucumber salad

5 €

Geschmorte Süßkartoffel mit Topping ^(G)
Braised sweet potato with topping

6 €

Knackiger Mesclun mit Nüssen und Pfirsichen ^(E,H,N)
Crisp mesclun with nuts and peaches

6 €

Ofenfrische Kartoffel-Focaccia ^(G,G)
Oven-fresh potato focaccia

5 €

Brioche mit Zimtbutter ^(G)
Brioche with cinnamon butter

5 €

DIPS

Hickory BBQ Sauce ^(E,F,G,L,M,N,O)
Hickory BBQ Sauce

3 €

Café de Paris Butter ^(G,M)
Café de Paris Butter

3 €

Dijonaise ^(G,M)
Dijonaise

3 €

Deftige Bratenjus ^(G,L,M,O)
Hearty gravy

3 €



KULINARISCHER AUSKLANG CULINARY CLOSE

Sorbet-Variation ^(O)
Granny Smith/Mango/Yuzu

Sorbet variation
Granny Smith/ Mango/Yuzu

10 €

Warmes Valrhonaküchlein ^(C,E,G)
mit Haselnuss-Crumble und Sauerrahmeis

Small warm Valrhona cake
with hazelnut crumble and sour cream ice cream

11 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne ^(C,E,H)
mit weißem Kaffeeis und schwarzen Nüssen

Crème brûlée of Tonka beans
with white coffee ice cream and black nuts

10 €

Käse vom französischen Hofgut ^(C,E,G)
Trauben/Brioche

Cheese from a French farm
grapes/brioche

16 €



OFFENE WEISSWEINE (0,15L)

- Chardonnay | Wgt. Pierre Rémy Gauthier, Südfrankreich** 5,50 €
Leuchtet in glasklarem Zitronengelb. Die Nase umspielt eine leichte Kräuternote, gefolgt von einem angenehmen Fruchthauch.
- Riesling QbA | Wgt. Schloss Vollrads, Rheingau** 6,00 €
Zartgelb, leicht grünlicher Schimmer, feingliedrig und elegant.
Das zarte Bukett offenbart frische Zitrusfrüchte, der klassische- Rheingauer.
- Grauer Burgunder „eins zu eins“ Kabinett | Wgt. Diehl, Pfalz** 6,50 €
Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Apfel, sowie floralen Noten.
Am Gaumen füllig und saftig. Mit betörendem Schmelz, mineralischen Anklängen, zarter Würze und Eleganz.
- Sauvignon Blanc „eins zu eins“ Kabinett | Wgt. Diehl, Pfalz** 6,50 €
Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von exotischen Früchten sowie Minze, Paprika und Muskat. Am Gaumen rassig mit viel saftiger Frucht. Feinwürzig, mineralisch und unglaublich frisch und klar.
- Grüner Veltliner Hammergraben | Wgt. Hofstetter, Wagram** 7,00 €
Geprägt vom ausdrucksstarken Lößboden. Hellgelbe Farbe und aromatische Noten kommen bei diesem Wein ins Glas. Reife Birne, Akazienhonig, Apfel- und Zitrusaromen stehen im Vordergrund.
- Merlot Blanc de Noir | Wgt. Gehrig, Pfalz** 7,00 €
Eine echte Besonderheit! Das exotische Potpourri von Aromen lässt florale Nuancen entdecken. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig, saftig und anhaltend frisch durch ein tolles Süße-Säure-Spiel auf trockenem Niveau.

OFFENE ROSÉWEINE (0,15L)

- Rosé | Wgt. Bischel, Rheinhessen** 6,50 €
Vollreife Erd- und Himbeeren. Feiner, leichter und frischer Rosé.
Feine Aromen aus Spätburgunder und Portugieser.
Ein Wein für jeden Anlass und jede Stimmung.



OFFENE ROTWEINE (0,15L)

- Salice Salentino Riserva | Marchese di Borgosole, Apulien** 7,00 €
Im Bukett zeigen sich kräftige Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren und Mokka. Am Gaumen füllig, saftig und samtig mit einer fein eingebundenen Holznote.
- Spätburgunder | Wgt. Manz, Rheinhessen** 7,50 €
„Winemaker of the year“
Dieser Spätburgunder duftet nach feinen Beeren und ist rubinrot. Er ist samtig und weich im Abgang mit viel Kraft und Volumen.
- Impossible Red | Wgt. Laborie, Südafrika** 8,00 €
Dass das Unmögliche möglich ist, beweist der unvergleichliche Impossible Red. Ein echtes Unikat. Er vereint ein sagenhaftes Geschmacksspektrum von Schokolade und Kaffee mit einer perfekten Struktur und einem langen Abgang. Pinotage und Shiraz ergänzen sich wunderbar.
- Rioja, Crianza “Tempranillo“ DOC | Conde de Valdemar, Spanien** 8,50 €
Ein Rioja aus gutem Haus; denn Valdemar gehört zu den renommiertesten Produzenten in Spaniens Top-Region Rioja. Diese bewährten Rebsorten als Cuvée von Tempranillo und Mazuelo und die 16 monatige Barriquereife bringen ein geschliffenes Tannin-Gerüst. Eleganz und Körper verhelfen ihm zu seinem Ausdruck.



WASSER/ SOFTGETRÄNKE

| | | |
|---|--------|--------|
| Mineralwasser "Aqua Panna" | 0,25 l | 2,90 € |
| Mineralwasser "Aqua Panna" | 0,75 l | 8,50 € |
| Mineralwasser „San Pellegrino“ | 0,25 l | 2,90 € |
| Mineralwasser „San Pellegrino“ | 0,75 l | 8,50 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta | 0,2 l | 2,90 € |
| Coca Cola Zero aus der Glasflasche | 0,2 l | 3,20 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta | 0,4 l | 4,50 € |
| Goldberg Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon | 0,2 l | 3,50 € |
| Red Bull / Red Bull Yellow / Red Bull Sugarfree | 0,25 l | 4,00 € |

SÄFTE

| | | |
|---|--------|--------|
| | 0,2 l | 0,4 l |
| Maracuja, Orange, Johannisbeere, Cranberry, Rhabarber | 3,00 € | 4,50 € |
| Apfelsaft naturtrüb | 3,00 € | 4,50 € |
| Tomatensaft | 2,50 € | |

BIERE

| | | |
|--|--------|--------|
| König Pilsener vom Fass | 0,25 l | 3,50 € |
| König Pilsener vom Fass | 0,4 l | 4,50 € |
| König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche | 0,33 l | 3,90 € |
| Benediktiner Weißbier vom Fass | 0,5 l | 4,90 € |
| Benediktiner dunkel/ alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 € |

APFELWEIN

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Possmann Apfelwein | 0,5 l | 4,50 € |
|--------------------|-------|--------|



KAFFEESPEZIALITÄTEN

| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | 2,70 € |
| Doppelter Espresso | 3,80 € |
| Tasse Kaffee | 2,90 € |
| Cappuccino | 3,20 € |
| Milchkaffee | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,50 € |
| Heiße Schokolade | 3,50 € |

Alle Kaffeespezialitäten sind auch laktosefrei, koffeinfrei und mit Flavour erhältlich.

TEE VON ALTHAUS (Kännchen)

| | |
|----------------------|--------|
| Darjeeling Puttabong | 5,50 € |
| Earl Grey Supreme | 5,50 € |
| Green Himalajian | 5,50 € |
| Red Fruit Flash | 5,50 € |
| Lemon Mint | 5,50 € |
| Chamomile Meadow | 5,50 € |



PROSECCO UND CHAMPAGNER

| | | |
|----------------------------------|-------|----------|
| Prosecco Scavi & Ray | 0,1l | 6,00 € |
| Prosecco Scavi & Ray | 0,75l | 34,00 € |
| Veuve Clicquot Brut | 0,1l | 14,50 € |
| Veuve Clicquot Brut | 0,75l | 95,00 € |
| Veuve Clicquot Rosé | 0,1l | 17,00 € |
| Veuve Clicquot Rosé | 0,75l | 120,00 € |
| Moët & Chandon | 0,75l | 95,00 € |
| Moët & Chandon Rosé | 0,75l | 120,00 € |
| Moët & Chandon Ice Impérial | 0,75l | 110,00 € |
| Moët & Chandon Ice Impérial Rosé | 0,75l | 130,00 € |
| Ruinart Blanc de Blancs | 0,75l | 150,00 € |
| Ruinart Blanc de Rosé | 0,75l | 150,00 € |
| Dom Pérignon Brut | 0,75l | 290,00 € |



DESTILLATE VON LANTENHAMMER

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Birnenbrand | 0,02l | 7,00 € |
| Waldhimbeergeist | 0,02l | 7,00 € |
| Schlehengeist | 0,02l | 7,00 € |
| Zwetschgenbrand | 0,02l | 7,00 € |

GRAPPAS

| | | |
|--------------------------|-------|---------|
| Grappa Nonino Chardonnay | 0,02l | 6,00 € |
| Grappa di Barolo | 0,02l | 8,50 € |
| Amarone del Valpolicella | 0,02l | 9,00 € |
| Berta Tre Soli Tre | 0,02l | 14,50 € |

COGNAC & BRANDY

| | | |
|---------------------------|-------|---------|
| Hennessy Fine de Cognac | 0,02l | 5,00 € |
| Hennessy X.O. | 0,02l | 9,00 € |
| Hennessy Paradis | 0,02l | 28,00 € |
| Hennessy Paradis Imperial | 0,02l | 75,00 € |
| Carlos I | 0,02l | 4,50 € |
| Gran Duque d'Alba | 0,02l | 5,50 € |

Für weitere Spirituosen fragen Sie bitte nach unserer Bar Karte.

Die Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

Mit Farbstoff: alle Cola Sorten, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Aperol, Campari, Grenadine

Mit Süßungsmittel: Cola light/ mit Benzolsäure: Cola light, Fanta, Sprite

Koffeinhaltig: Alle Cola Sorten, Red Bull: alle Red Bull Getränke, Alle Kaffee- und Espressosorten

Chininhaltig: Bitter Lemon, Tonic Water / Taurinhaltig: Red Bull