



## **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: der Hochadel residierte und es entstand das erste überregionale Postunternehmen. 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. Der angenehme Charme des Hauses, bietet 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

### **Oxtail Suppe**

mit Chesterstange und Sherry <sup>G, C, L, O,</sup>

### **Oxtail soup**

with biscuits of Chester cheese and sherry

10 €

\*\*\*

### **Apfel-Rote-Bete-Süppchen**

mit Meerrettich-Lachstranche <sup>G, D, L, O</sup>

### **Apple beetroot soup**

with horseradish and salmon tranche

12 €

\*\*\*

### **Carpaccio vom Weiderind**

mit einem Salat von geräucherten Buchenpilzen <sup>E, O, M</sup>

### **Carpaccio of beef**

with a salad of smoked beech mushrooms

16 €

\*\*\*

### **Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch**

mit gepickeltem Hokkaido-Kürbis und Ingwercreme <sup>D, O, F, P, N</sup>

### **Tatar of yellowfin tuna**

with pickled Hokkaido pumpkin and ginger cream

18 €



## LEICHTE KULINARIK LIGHT CUISINE

### Ziegenkäsenougat

auf marinierter Rote Bete, gelbem Frisée und Walnüssen <sup>G, H, O</sup>

### Goat cheese nougat

on marinated beetroot, yellow frisee and walnuts

15 €

\*\*\*

### Variation vom Garten-Kürbis

mit gebratener Rotgarnele und Brunnenkresse <sup>B, F, G, M, O</sup>

Variation of the garden pumpkin  
with fried red shrimp and watercress

18 €

\*\*\*

### Keltenhofer Feldsalat

mit gegrillter Birne und Johannisbeer-Dressing <sup>M</sup>

Keltenhof lamb's lettuce  
with grilled pear and redcurrant dressing

12 €

-wahlweise mit-

würzigem Entenschinken <sup>M, L, P</sup>

7 €

karamellisiertem Ziegenkäse <sup>G</sup>

7 €

-optionally with-

spicy duck ham

7 €

caramelized goat cheese

7 €



## KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

**Schnitzel vom Odenwälder Kalb -klassisch**  
mit wilden Preiselbeeren und Kartoffel-Endiviensalat <sup>M, O, C, L</sup>

**Veal Schnitzel from the Odenwald**  
with wild cranberries and potato endive salad

22 €

\*\*\*

**Sauerbraten vom Rinderfilet**  
in altem Balsamico mariniert <sup>C, G, L, M, O</sup>  
mit Maronen-Knöpfele und karamellisierten Birnen

**“Sauerbraten” of beef fillet**  
marinated on old balsamic vinegar  
with chestnut “Knöpfele” pasta and caramelized pears

28 €

\*\*\*

**Caréé vom Hohenloher Spanferkel**  
mit geschmortem Spitzkohl und Kartoffel-Speckplätzchen <sup>C, O, M, L, G</sup>

**Caréé of Hohenlohe suckling piglet**  
with braised cabbage and potato bacon biscuits

24 €



## KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

**Ochsenbäckchen vom Simmentaler Weiderind (24h 63°)**  
mit Selleriepüree und glasierten Perlzwiebeln <sup>O, M, L, G</sup>

Ox cheeks of Simmental beef (24h 63°)  
with celery puree and glazed pearl onions

25 €

\*\*\*

**Hirschrücken aus dem Taunus**  
mit Kürbis-Apfelragout und gebratenen Brioche-Knödel <sup>G, G, L, O</sup>

Saddle of venison from the Taunus  
with pumpkin and apple ragout and fried brioche dumplings

22 €

\*\*\*

**Gebackene Quinoa-Bällchen**  
mit Erbsenpüree und Minze <sup>G, H, P</sup>

Baked quinoa balls  
with pea puree and mint

20 €

\*\*\*

**Geschwenkte Trüffelsäckchen**  
mit Feigen, Nüssen und Pecorino <sup>G, G, L</sup>

Tossed truffle dumplings  
with figs, nuts and pecorino

24 €



## VON UNSEREM LAVASTEINGRILL

...die Qual der Wahl

FROM OUR LAVA STONE GRILL

... the agony of choice

**200 g Filet US Prime Beef**

200 g Filet US Prime Beef

38 €

\*\*\*

**300 g Entrecôte US Prime Beef**

300 g Entrecôte US Prime Beef

39 €

\*\*\*

**500 g T-Bone Steak Dry Aged Irisch Herford**

500 g T-Bone Steak Dry Aged Irish Herford

36 €

\*\*\*



## BEILAGEN SIDE DISHES

### Gegrillter grüner Spargel

Grilled green asparagus

7 €

### Trüffelpommes mit Pecorino<sup>G</sup>

Truffle fries with pecorino

9 €

### Steakhouse Pommes

Steakhouse French fries

7 €

### Gegrilltes Marktgemüse<sup>O, L</sup>

Grilled market vegetables

7 €

### Kartoffel-Endiviensalat<sup>M, L, O</sup>

Potato endive salad

6 €

### Geschmorte Süßkartoffel mit Topping<sup>G</sup>

Braised sweet potato with topping

6 €

### Keltenhofer Feldsalat mit Nüssen und Birne<sup>M</sup>

Keltenhof lamb's lettuce with nuts and pear

6 €

## DIPS

### Hickory BBQ Sauce<sup>E, F, G, L, M, N, O</sup>

Hickory BBQ Sauce

3 €

### Kräuterbutter<sup>O, G</sup>

Herb Butter

3 €

### Pfeffer Cognac Jus<sup>L, O</sup>

Pepper cognac gravy

3 €



## KULINARISCHER AUSKLANG CULINARY CLOSE

**Warmes Maronenküchlein**  
mit Gewürzorange und Sauerrahmeis <sup>C, E, G</sup>

Warm chestnut tarte  
with spicy orange and sour cream ice cream

10 €

\*\*\*

**Crème Brûlée von Belgischer Schokolade**  
mit weißem Kaffeeis und süßem Kürbis <sup>C, G</sup>

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

10 €

\*\*\*

**Gezupfter Kaiserschmarrn**  
mit Marillen-Strohummarmelade und Vanillesauce <sup>C, G, L</sup>

Plucked Kaiserschmarrn  
with apricot Strohrum jam and vanilla sauce

12 €

\*\*\*

**Epoisse aus dem Ofen**  
Geschmolzener Rotschmierkäse  
mit Früchtebrot und Moosbeermarmelade <sup>G</sup>

Epoisse from the oven  
melted red smear cheese with fruit bread and cranberry jam

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