



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

Rindersüppchen aus dem Tiegel

Brühdudeln | Schulterscherzel |
Wurzelgemüse
C, L, O

Consommé served in crucible

broth noodles | top blade beef |
root vegetables

10 €

Geräucherte Kartoffelsuppe

Schweinebauch | Balsamico |
Parmesan
M, L, G, O

Smoked potato soup

pork belly | balsamico |
parmesan

11 €

Carpaccio "Beef Tatar Style"

Weiderind | Sardellen | Kapern |
Gebeiztes Eigelb
C, D, M

Carpaccio "Beef Tatar Style"

free-range beef | anchovy |
capers | pickled egg yolk

16 €

Tranche vom Rote-Bete-Lachs

Kartoffelpuffer | Meerrettich
L, G, C

Beetroot salmon tranche

potato pancakes | horseradish

17 €



KULINARISCHER EINSTIEG CULINARY INTRODUCTION

Ziegenkäsenougat
Rote Bete | Schüttelbrot
G, E, H

Goat cheese nougat
beetroot | "Schüttelbrot"
15 €

Kikok-Huhn in Molke gegart
Kürbis | Petersilienöl
L, G, M

Kikok chicken cooked in whey
pumpkin | parsley oil
18 €

Keltenhofer Feldsalat
Kürbis Hoch Zwei | Preiselbeerdressing
M, E

Keltenhof lamb's lettuce
pumpkin² | cranberry dressing
12 €

wahlweise mit:

Bellota-Schinken 8 €
karamellisierte Ziegenkäse^M 7 €

optionally with:

Bellota ham
caramelised goat cheese



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

Schnitzel vom Odenwälder Kalb

Kartoffel | Gurke- Radieschen | wilde Preiselbeeren

M, O, L, C

Schnitzel from the Odenwald veal

potato | cucumber - radish | wild cranberries

22 €

Sauerbraten vom Rinderfilet

Ofenkarotte | Blumenkohlsteak

C, G, L, M, O

Beef fillet Sauerbraten

oven carrot | cauliflower steak

28 €

24h geschmorte Ribs vom schwarzen Wollschwein

Kartoffelschnee | Spitzkohl

G, L, M, O, P

24 h braised short ribs | black wooly pig

mashed potatoes | pointed cabbage

19 €

Simmentaler Ochsenbäckchen

Selleriepüree | glasierte Perlzwiebeln

O, M, L, G

Simmental ox cheeks

celery purée | glazed pearl onions

25 €



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

Hirschrücken aus dem Taunus

Kürbis-Apfelragout | gebratene Brioche-Knödel
C, G, L, O

Saddle of Taunus venison

pumpkin apple ragout | fried brioche dumpling

31 €

Ragout von roter Bete

Kartoffelespuma | Stunden-Bio Ei
C, G, M, L

Beetroot ragout

potato espuma | 1 hour organic egg

20 €

Hausgemachte Teigtaschen

Radicchio | Taleggio
C, G, L

Homemade dumplings

radiccio | Taleggio

22 €



VON UNSEREM LAVASTEINGRILL FROM OUR LAVA STONE GRILL

200g Filet US Prime Rind - Creekstone Farms
200g Filet US Prime beef - Creekstone Farms
38 €

300g US Prime Entrecôte - Creekstone Farms
300g US Prime entrecôte - Creekstone Farms
39 €

300g Lammcarée - Donald Russel
300g Rack of lamb - Donald Russel
32 €

300g Kalbskotelette - Peter's Farm
300g Veal chops - Peter's farm
26 €

Dazu passende Beilagen

Mais-Fritten
Trüffelpommes mit Pecorino ^G
Kartoffel-Gurkensalat ^{M, L, O}
Gegrilltes Marktgemüse ^{L, O}
Gegrillter grüner Spargel
Pastinaken-Chips ^{G, L, O, P}
Keltenhofer Feldsalat
mit Kürbis² ^{G, M, P}

Suitable side dishes

corn fries 7 €
truffle fries with pecorino 9 €
potato cucumber salad 6 €
grilled market vegetables 7 €
grilled green asparagus 7 €
parsnip chips 6 €
Keltenhof lamb's lettuce
with pumpkin² 6 €

Dips und Saucen

Bone Sucking Sauce ^{E, F, G, L, M, N, O}
Kräuterbutter ^{O, G}
Pfeffer-Cognac-Jus ^{L, O}

Dips and sauces

bone sucking sauce 3 €
herb butter 3 €
pepper cognac jus 3 €



KULINARISCHER AUSKLANG CULINARY CLOSE

Schokoladentarte

Ahorn-Eis | Kumquat

C, E, G

Chocolate tart

maple ice cream | kumquat

12 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Kaffee-Eis | süßer Kürbis

C, G

Tonka bean Crème Brûlée

coffee ice cream | sweet pumpkin

10 €

Reise in den Herbst

Waldhonig | Hafer | Kürbis

G, H, E

Autumn journey

forest honey | oat | pumpkin

14 €

Zwetschgen-Crumble

Topfen-Eis | Madagaskar-Schote

C, E, G

Plum crumble

pastry ice cream | Madagaskar vanilla pod

11 €



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 Bouquet 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, saftig, betörender Schmelz, mineralische Anklänge, zarte Würze, finessenreich, elegant.

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.

Blanc de Noir | Wgt. Metzger, Pfalz 7,00 €
Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger "Blanc de Noir".
Sehr intensive Fruchtaromen, Melone, Kirschen und Noten von Holunderblüten.

OFFENER ROSÉWEIN (0,15L)

Rosé | Wgt. Bischel, Rheinhessen 6,50 €
Vollreife Erdbeeren 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, Italien 7,00 €
Im Bouquet 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, Paarl, 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, Rioja, Spanien 7,50 €
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.

Appassimento Negroamaro | Conte di Campiano, Apulien, Italien 6,90 €
Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitterschokolade und Kräutern. Sehr kräftig im Geschmack mit viel Power. Nachhaltiger Abgang mit weichen Tanninen.

Gänsehaut Pur | Wgt. Manz, Rheinhessen 6,90 €
Gänsehaut Pur Rotwein trocken vom Weingut Manz aus Weinolsheim in Rheinhessen, ist ein Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling und Pinot Noir Trauben. Dieser Wein passt perfekt zu Wildgerichten und nomen est omen, natürlich zum Gänsebraten!



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 €
Veuve Clicquot Rich	0,1 l	16,50 €
Veuve Clicquot Rich	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	310,00 €



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 Barkarte.

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