



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

Cappuccino vom Bio-Huhn
Sieben Kräuter | Maishuhn-Frühlingsrolle
G, G, L, O

Organic chicken cappuccino
seven herbs | corn chicken spring roll

11 €

Frankfurter Grüne Soße
Bio-Landei | Ackerkartoffel
G, C

“Frankfurter Grüne Soße”
organic egg | field potato

12 €

Handkäse aus Hüttenthal
Apfelchutney | Molkeschaum |
fermentierte Musik
G, O

“Handkäs” from Hüttenthal
apple chutney | whey spume |
fermented marinade

11 €

Carpaccio "Beef Tatar Style"
Weiderind | Sardellen | Kapern |
gebeiztes Eigelb
C, F, G, M

Carpaccio "Beef Tatar Style"
free-range beef | anchovy |
capers | pickled egg yolk

16 €



KULINARISCHER EINSTIEG CULINARY INTRODUCTION

Jakobsmuschel

Topinambur Hoch Zwei | grüner Spargel
B, G, L, O

Scallop

Jerusalem artichoke | green asparagus

17 €

Sommerlicher Blattsalat

Melone | Feta | Mesclun |
Bellota-Schinken
G, H, E, M

Summery lettuce

melon | feta | mesclun |
Bellota ham

17 €

Caesar Salat

Caesar Dressing | Parmesan |
Croûtons
G, H, E, M, D

Caesar Salad

Caesar dressing | parmesan |
croûtons

12 €

wahlweise dazu:
optionally with:

gebratene Maispoularde
fried corn poulard

7 €

gebratene Garnelen
fried prawns

10 €

gebratene Jakobsmuscheln
fried scallops

10 €



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

Schnitzel vom Odenwälder Kalb

Kartoffelsalat | Rahm-Gurken |
wilde Preiselbeeren | gegrillte Zitrone
C, G, M, L

Schnitzel from the Odenwald veal

potato salad | cream-cucumber |
wild cranberries | grilled lemon

22 €

Confierter Kalbstafelspitz

Kräuter-Velouté | Meerrettich-Krapfen
C, E, G, L, O

Boiled fillet of veal

herb velouté | horseradish doughnut

24 €

Stubenküken

weißer Ketchup | Salz-Zwiebel |
gegrillte Kartoffel
G, L

Poussin

white ketchup | salted onion |
grilled potato

22 €

Burger vom US Prime Beef

Trüffel-Mayonnaise | Schalotte |
Rösti-Pommes
C, G, M, N

US Prime Beef Burger

truffel mayonnaise | shallot |
rösti fries

19 €



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE CULINARY HIGHLIGHTS

Lammrücken

Pinienkruste | Spinatcrème |
Rauchtomaten | Quark-Gnocchi
C, E, G, H

Saddle of lamb

pine crust | spinach cream |
smoked tomatoes | quark gnocchi

27 €

Seligenstädter Saibling

gegrillte Gartengurke | buttriges Kartoffelpüree |
Holundersauce
D, G

Regional char

grilled garden cucumber | buttery potato purée |
elder sauce

23 €

Hausgemachte Walznudeln

Limone | Fenchel | Garnele
C, B, G, O

Homemade rolled pasta

lime | fennel | prawn

22 €

Risotto

Saubohne | Erbse |
Petersilienschaum
G, H, L, O

Risotto

broad beans | peas |
parsley spume

17 €



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 Rib Eye Steak - Creekstone Farms
300g US Prime rib-eye steak - Creekstone Farms
39 €

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

300g Ibérico-Kotelett - Peter's Farm
300g Ibérico chops - Peter's farm
23 €

Dazu passende Beilagen

Rösti Pommes ^C
Trüffel-Pommes ^G
Steakhouse-Pommes
Getrüffeltes Kartoffelpüree ^G
Gegrillter grüner Spargel
Marktgemüse ^L

Suitable side dishes

rösti fries 7 €
truffle fries 9 €
steakhouse fries 6 €
truffled potato purée 7 €
grilled green asparagus 7 €
Market vegetables 6 €

Dips und Saucen

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

Dips and sauces

bone sucking sauce 3 €
herb butter 3 €
green pepper sauce 3 €



KULINARISCHER AUSKLANG CULINARY CLOSE

Frankfurter Wiese

süßer Eigelbschaum | Grüne Soße Granité |

Himbeer-Sorbet

C, G, E, H, O

„Frankfurter Wiese“

sweet egg yolk spume | „Grüne Soße“ granité |

raspberry sorbet

11 €

Crème Brûlée

Erdbeergel und Chutney |

gesüßtes Sauerampfer-Eis

C, G, O

Crème Brûlée

strawberry gel and chutney |

sweet sorrel ice cream

11 €

Zitronentarte

Basilikum-Pesto | Sauerrahm-Eis

C, G, E

Lemon tart

basil pesto | quark ice cream

10 €

Auswahl aus der Frankfurter Käsestube

Nüsse | Trauben-Chutney

G, E, H, M

Selection of regional cheese

nuts | grape chutney

17 €



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 €
Carpe Diem Kombucha	0,25 l	3,50 €
Carpe Diem Matcha	0,25 l	3,50 €
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