

# DINING ROOM

## PRIVATE DINING IN DEN FRASER SUITEN

IM FRASER SUITES HOTEL AM RÖDINGSMARKT 2

Ein besonderer Abend  
verdient etwas Besonderes



### THE PRIVATE DINING MENU PACKAGES

Nachdem wir Sie auf Ihre Suite gebracht haben, starten wir mit Ihnen in den Abend.  
Ihr Menü können Sie sich aus folgenden Gerichten zusammenstellen.

SIE STARTEN MIT EINER EISGEKÜHLTEN FLASCHE CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN  
auf Wunsch gerne auch unser Vorteils-Package mit Dom Perignon Jahrgangs-Champagner (+140 Euro)

#### VORSPEISE



**MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE**  
mit Mango, Apfel, Bourbon

**GREEN AVOCADO-MANGO TATAR**  
Mango-Timbale, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola

**THE ANGUS BEEF TATAR BUCKINGHAM STYLE**  
Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Sauerteigbrot, Senfsaat

**NEW ENGLAND CRAB CAKE**  
Original knuspriger Königskrabben Crab Cake, Zuckermais-Succotash-Ragout, Spicy Chipotle-Sauce

#### AUSTERN

Sylter Royal 3 Stück natur mit frischer Zitrone, Schalottenvinaigrette, Tabasco

#### HAUPTGANG



### CHATEAU BRIAND FÜR 2

**US RINDERFILET 600 GRAMM TRANCHIERT**  
zart und saftig wie in es sein soll mit Trüffelpüree, grünen Bohnen in Pancetta, Rainbow-Passionsfrucht Karotten, Waldpilzen a la Creme, Kräuterbutter und Sauce Bernaise

### POULET EN VESSIE FÜR 2

**DAS SAFTIGSTE GEFLÜGEL DER WELT IN DER SCHWEINSBLASE GEGART**  
vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point in Sherry und Trüffelbutter sanft gegarter Rhode Island Kapaun mit Perigord Trüffeln, Datteln, Pancetta, Waldpilzen und Foie Gras gefüllt dazu Trüffelmousseline, grüne haricot vertes Bohnen und Trüffel-Foie Gras-Jus

### LONG ISLAND LOBSTER FÜR 2

**ZWEI GANZE HUMMER NACH WAHL**  
Unseren beliebten Maine Hummer mit Cobb Salad, Sauerteigbrot und nach Ihrer Vorliebe zubereitet  
**KLASSISCH** mit Cocktailsauce, geschmolzener Butter und schwarzer Aioli  
**ROCKEFELLER** gratiniert mit Blattspinat, Pernod und Hollandaise  
**A LA NEWBERG** flambiert mit Cognac, Brioche, glasiertem Lauch, Bisque und konfiertem Ei

### THE UMAMI DUCK FÜR 2

**GANZE LACKIERTE KNUSPRIGE 5-SPICES ENTE**  
zarte langsam gegarte und knusprig im Ofen finalisierte ganze Ente mit Asia Pilzen, Süßkartoffelpüree, wildem Asia Brokkolini, Spicy Cole Slaw und 5-Spices Sauce

#### DESSERT



**CHOCOLATE COOKIES & CREAM**  
mit Cookie Crumble, Valrhona Schokolade, Pekanuss Eis

**PINA COLADA**  
Kokos-Rum Panna Cotta, Ananas, Chili, Honeycrunch

**FLAMBIERTES BAKED ALASKA**  
Tahiti-Vanilleeisbombe, Baiser, Himbeer-Cointreau

Sonderwünsche nehmen wir gerne entgegen. Package beinhaltet jeweils für 2 Personen  
3-Gang Menü, eine Champagnerflasche, Suite, Frühstück am nächsten Tag, Private Service

499 Euro für 2 Personen

'People who love to eat are always the best people.'

Julia Child

[www.TheDiningRoom.de](http://www.TheDiningRoom.de)



#TheDiningRoom

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. gesetzlicher MwSt.  
Bei Fragen zu unserer Allergenkarte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter