

# DINING ROOM

PAY YOUR WAITER  
NIGHT

IM FRASER SUITES HOTEL AM RÖDINGSMARKT 2

JEDEN MITTWOCH  
2 STUNDEN PRIME TIME



BUCHUNG ERFORDERLICH

BOOK NOW

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



#TheDiningRoom

# PAY YOUR WAITER NIGHT PACKAGE

GENIEBEN SIE **ZWEI STUNDEN DINING ROOM** AT IT'S BEST

*Sie schlemmen sich durch unsere Signature-Gerichte inklusive Getränke  
ein rundum gelungener Abend bei uns*

2 Stunden Dauer ab Bestellung

3-Gang Menü

Best-Of-Vorspeisenplatte

Hauptgang zur Auswahl

Dessert zur Auswahl

Getränkebegleitung zur Auswahl

## CHEERS - UNSERE GETRÄNKEKARTE

Charlie Chaplin | Signature Cocktail

St. Germain Cocktail | Holunder, Prosecco

Prosecco Mionetto di Valdobbiadene

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Wermuth Rot | Weiß | Rose

Gin & Tonic | Finsbury Platinum

Dark & Stormy | Bacardi | Ginger Beer

Cuba Libre | Bacardi | Coca Cola

Wodka Lemon | Absolut | Bitter Lemon

Bourbon Cola | Makers | Coca Cola

Moscow Mule | Absolut | Ginger Beer

## WEISSWEIN

A. DIEHL GRAUBURGUNDER

SCHWEDHELM WEISSBURGUNDER

NELEMANN VIOGNIER

MERTZ RIESLING

## ROTWEIN

LA GRANJA 360° TEMPRANILLO

MITOLO SHIRAZ

LE GRAND RÊVE RÉSERVE SYRAH

MIGUEL TORRES LA CAUSA CINSULT

## BIER, KAFFEE & SOFTS

Hefeweizen

Carlsberg Bier vom Fass

Krombacher alkoholfrei

Coca Cola, Light, Fanta, Sprite

Franz Rauch Säfte

Schorlen

Davidoff Kaffee

TWG Tee

Fürst Bismarck Korn

## BEST OF VORSPEISENPLATTE

GELACKTER OCTOPUS • MAINE LOBSTER HUMMERSÜPPCHEN • THUNFISCH CEVICHE  
TEMPURA HAWAII TIGERGARNELEN • ANGUS BEEF TATAR • AVOCADO-MANGO TATAR  
ASIATISCHER COLE SLAW • NEW ENGLAND CRAB CAKE  
TRÜFFELSAUCE • SCHWARZE AIOLI • SCHARFE CHIPOTLE SAUCE  
KNOBLAUCHBROT • HAUSGEMACHTES FLAT BREAD

# HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

## AHI AHI THUNFISCH STEAK FILET GEGRILLT

*mit Cajun gewürzt und mit Chili-Erdnuss-Spinat und Avocado-Mango Chutney*

## STEAK FRITES 250G

*gegrillt und kräftig im Geschmack mit Trüffel-Pommes, Sauce Bernaise*

## THE HUDSON RIVER DUCK ENTENBRUST

*rosa gebratene und knusprig mit Manhattan Kirschen, Passionsfruchtkrouten, Kartoffelgratin und Entenjus*

## THE KING OF THE SEA SIGNATURE

*gegrillter 1/2 Hummer mit Königskrabbenbein, zerlassener Butter und Aioli*

## POULET EN VESSIE SIGNATURE IN DER SCHWEINSBLASE GEGART

*vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point in Sherry Trüffel Butter gegarte Rhode Island Poularde mit Trüffel, Datteln, Pancetta, Waldpilzen, Happy Foie Gras, Trüffelmousseline und haricot vertes Bohnen*

## LONG ISLAND LOBSTER »ROCKEFELLER« SIGNATURE 550 GRAMM

*gratiniert mit grünem Blattspinat, Tomatenconcasse, Gruyere Käse, Pernod und Sauce Hollandaise*

## THE GRILLED WATERMELON STEAK SIGNATURE VEGETARISCH

*Geräucherte, karamellierte und geröstete Wassermelone mit Feta-Salat, Rosmarinkartoffeln und Pinienkernen*

## US ANGUS RINDERFILET CHINATOWN SURF & TURF SIGNATURE 250 GRAMM

*zart und saftig, wie es sein soll mit einem halben Hummer, Süßkartoffelpüree, Spicy Cole Slaw und Portwein Jus*

## PASTA A LA PRESSE MIT TIGERGARNELEN SIGNATURE

*handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffelsauce, Parmiggiano Regiano und frischem Trüffel*

# DESSERT ZUR WAHL

## CHOCOLATE COOKIES & CREAM

*mit Cookie Crumble, Valrhona Schokolade, Pekanuss Eis*

## NY CHEESECAKE CREME BRULEE

*mit Blaubeeren und Cosmopolitan Sorbet*

## FLAMBIERTES BAKED ALASKA

*Tahiti-Vanilleeisbombe, Baiser, Himbeer-Cointreau-Sauce*



Package Preis **79.90** EUR pro Person

Nachdem Sie Ihr Mittwochs Package zusammen mit Ihrer Reservierung online unter Wochenprogramm Vorbestellungen bei uns gebucht haben, erhalten Sie eine Bestätigungs-Email und wir bereiten uns auf Ihren Abend vor. Sollten Sie Ihre Reservierung kurzfristig nicht wahrnehmen können, klicken Sie in Ihrer Bestätigungs-Email einfach auf stornieren und der Package-Preis wird Ihnen automatisch wieder zurückerstattet.

Wir freuen uns sehr auf den Abend mit Ihnen!