

RÖDINGSMARKT 2  
+49 (40) - 380 86 36 401

DINING  
ROOM

RESERVIERUNG UNTER  
www.thediningroom.de

## GANZ(S) WEIHNACHTLICH

START AB  
11.11.2021

### NY-WEIHNACHTEN THANKSGIVING

#### SMASHING PUMPKINS

Spaghetti-Muskat Kürbis mit Ahorn Sirup, Zimtbutter, Parmesan  
Pekannüsse und Powerkohl-Flower-Sprouts



ZWISCHENGANG AUF WUNSCH ZUM PROBIEREN

#### 'VICHYSOISSE' MIT KAVIAR

Unsere Original warme Louis Diat's Kartoffel-Lauchsamt-suppe  
aus New York mit 10 Gramm Osietra Malossol Kaviar



#### US RINDERFILET 'CHINATOWN'

in Hoisin Sauce mariniertes Rinderfilet mit knuspriger Praline vom US Bronze  
Truthhahn, Maronen, Rotkohl-Cranberrypüree und Maisknödel

oder

#### ALASKA KABELJAU 'STATEN ISLAND'

im Hirschschenkelmantel mit Champagner beurre blanc,  
Maronen, Rotkohl-Cranberrypüree und Maisknödel

oder

#### BEYOND MEAT 'THANKSGIVING FEAST'

Traditioneller Thanksgiving Beyond Meatloaf von Grandma mit Praline, Gemüse Jus  
Maronen, Rotkohl-Cranberrypüree und Maisknödel

oder probieren Sie gerne auch als UPGRADE das berühmte

#### POULET EN VESSIE

Erleben Sie das saftigste Geflügel der Welt nach Paul Bocuse.  
In der Schweinsblase gegarter Rhode Island Kapaun mit Sherry, Périgord Trüffel, Datteln,  
Pancetta, Waldpilzen, Trüffelmousseline, grünen Bohnen und Foie Gras Jus



#### HOMEMADE CHRISTMAS MARKET

Weihnachtsstollen mit Marzipaneis, gebrannte Mandelcrumble,  
warmer Schokoladenbrownie mit Marshmallow und Toffeesauce

3-Gang Menu ohne Vichysoisse für 59.00 EUR  
4-Gang mit Vichysoisse und 10g Kaviar +29.00 EUR  
Poulet en Vessie im Hauptgang +29.00 EUR

Alle Preise verstehen sich in EUR inklusive gesetzlicher MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.