

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 500 GRAMM TRANCHIERT
zart und saftig wie in es sein soll mit Trüffelpüree, grünen Bohnen in Pancetta,
Waldpilzen, Kräuterbutter und Sauce Bernaise

FILET MOUNTBATTON FÜR 2

SEEZUNGE AUF DER GRÄTE GEBRATEN MIT KARTOFFELSCHUPPEN
Mondäne Seezunge aus dem Menu anlässlich der Vermählung von Queen Elizabeth II
im Buckingham Palace 1947. Mit Lauch und Prince of Wales Pernod-Hollandaise

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 Spinat, Spicy Cole Slaw und 5-Spices Sauce

DESSERT



STICKY TOFFEE PUDDING
THE QUEENS FAVORITE - warmer Toffee Cake mit Karamellsauce, Dattel und
Tahiti Vanille-Cream

NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE
klassischer Cheesecake mit Muscovado Zucker Brûlée, marinierten Blaubeeren,
weißer Schokolade und Cosmopolitan Kompott

SOVRANO LAMARDI
20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem
Früchte Brot und Aged Balsamico

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

499 Euro für 2 Personen

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

Julia Child

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