

DINING ROOM

FRÜHLINGS MENU

AKTION VOM 16. FEBRUAR BIS 31. MÄRZ

IM FRASER SUITES HOTEL AM RÖDINGSMARKT 2

ENERGIEREICHER START INS JAHR



DR ♥

BUCHUNG NUR ONLINE UNTER DIESEM LINK MÖGLICH

BOOK NOW

www.TheDiningRoom.de



#TheDiningRoom

FRÜHLINGS MENU 2023

LET THE MENU BEGIN

I ♥ EGGPLANT

*Eine tolle Aubergine in vier Variationen
geräuchert als Raviolo mit Ricotta, Tomaten Marmelade und Walnuss
als Sticky Miso glasiert mit Kokosnussmantel
in knusprigem Panko gebacken mit Joghurt-Minz Sauce
als Süppchen mit Kirsche, Erbsen und Harissa*



KLEINER GANG ZWISCHENDURCH

THE BIG APPLE

Apfel-Basilikum Sorbet mit Olivenöl Schaum



UPGRADE ZUM PROBIEREN

THE PORTLAND SCALLOPS

*Zwei gebratene Jakobsmuschel in the half shell
mit Jalapeño, Mais Salsa und karamellisierten Limetten*



HAUPTGANG ZUR WAHL

THE STEAKS ARE HIGH

US RINDERFILET 'CHINATOWN' & SIGNATURE PASTRAMI

*Unser beliebtes zart rosa gebratenes Rinderfilet glasiert mit unserer bekannten China Town Marinade
und unser Signatüre Pastrami Steak geschmort und geräuchert in Senf- und Koriander-Pfefferkruste
mit in brauner Butter geröstetem Blumenkohl, Cheddar-Käse-Kroketten und Chimichurri Sauce*

oder

ALASKA KABELJAU FILET & STOCKFISCH A LA BRANDADE

*gebratenes Filet und „Stockfisch a la Brandade“ vom Winter Kabeljau mit
in brauner Butter geröstetem Blumenkohl, Cheddar-Käse-Kroketten
und Krustentierschaum*

oder

THE GOLDEN CAULIFLOWER' STEAK

*Eine Zelebrierung des Blumenkohls
Blumenkohl Steak in Currybutter gegart und gratiniert mit Gruyère Käse und Parmesan,
Apfel-Rosinen Salat und Kapern-Pinienkeren Dressing*



DESSERT

'ROCKY ROAD CHOCOLATE'

*Valrhona Schokoladen-Marshmallow-Eis mit kandierten Pecannüssen
warmem Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Blutorange*



4-Gang Package Preis **59.90** EUR pro Person
Upgrade 5-Gang mit Jakobsmuschel + 15.00 Euro

MENU IST NUR ONLINE VORAB BUCHBAR
Wir freuen uns sehr auf die Zeit mit Ihnen.