

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 (+160 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

THE ROYAL THREE BIRD ROAST FÜR 2

‘IT’S A RIDDLE, WRAPPED IN A MYSTERY, INSIDE AN ENEMA’
Drei Geflügelbraten in einem. Handwerkskunst der Küche. Genießen Sie am Tisch unser ausgelöstes
Stubenküken gefüllt mit Wachtel, Ente, Pistazien und Datteln. Der Royal Roast wird
mit gebratenen Waldpilzen, Portwein Jus und Trüffel-Kartoffel-Püree serviert.

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



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

SORBETVARIATION
mit Champagner aufgefüllt

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

699 Euro für 2 Personen
(+175 Euro für jede weitere Person zum Dinner)

'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