

NEW YEARS EVE 2023



DINING ROOM

BUCHEN SIE HIER IHR TICKET

BOOK NOW

IM FRASER SUITES HOTEL
AM RÖDINGSMARKT 2

THE BIG GATSBY GALA ABEND 2023



CANAPE MENU SHOW
BIG BOTTLES
BALL DROP

IHR ABEND IM DINING ROOM

NYE 2023

LIEBE GÄSTE

UNSER SILVESTER IST BESONDERS.

LASSEN SIE UNS EIN BESONDERES JAHR 2023 ZELEBRIEREN.

GENUSS. BIG BOTTLES, KLEINE HÄPPCHEN EN MASSE.. LEBENSFREUDE.

WIR WISSEN NICHT WAS KOMMT, WIR FEIERN DAS ERREICHTE...

EIN LEGENDÄRER ABEND IN DEN FRASER SUITEN.

SEIEN SIE WIEDER MIT DABEI.

GALA

Aperitif

Charlie Chaplin Royal and Oysters

17:30 bis 18:30

Big Gatsby Gala Show

18 Surprise Gänge

18:30 bis 22:00

Baked Alaska Finale

Flammierte Baked Alaska Show

22:00

Champagner Sabrage

6L Imperial Champagner Flasche

23:30

Ball Drop Ceremony

Countdown

23:50

DINING ROOM.❤️

APERITIF

CHARLIE CHAPLIN ROYAL



Zum Aperitif laden wir Sie von 17:30 bis 18:30
auf die Empore der Fraser Suites zum
Charlie Chaplin Royal aus 1911
aus dem Waldorf Astoria NY
mit Champagner

EMPORE & OYSTERS



Dazu stimmen wir Sie ein mit Austern klassisch und modern.
Alternativ gibt es Champagner Cocktail
oder alkoholfreie Alternativen

DINING ROOM. ♥

GALA DINNER

BIG CANAPE SHOW

Zum Dinner des Abends 2022 entführen wir Sie von 18:30
bis 22:30 über 20 kleine Gänge
in die Welt von Great Gatsby und Lebensfreude.



TASTE THE EXPERIENCE OF THE DINING ROOM

CHAMPAGNER PEARLS

Champagner Kaviar, Parmesan

THE REAL OLIVE

Kalamata Olive, Mandel, Parmesan
Bitterschokolade

THE FAT GOOSE BERLINER

Hausgemachte Berliner,
Happy foie gras, Apfel chutney

CELEBRATION CEVICHE

Ahi Thunfisch, Eismeerforelle, Mais,
Chili-Minze, Kalamaisi, Safran

FLAMBIERTER LOBSTER NEWBERG

Hummer Medaillon, Cognac-sauce,
Brioche, Pilze, Eigelb

ANGEL HAIR SEAWATER PRAWN

Crispy Tigergarnele, Knusper
Kataifiteig-Angel Hair, Sweet Chili

COQUILLES ST JACQUES

Apfel, Mango, Königskrabben Schaum

BUCKINGHAM ANGUS BEEF TATAR

Trüffel Creme, Schnittlauch, Smoked Ei

WAGYU SHABU SHABU

japanisches A5 Filet, Dashi Fond,
Udong Nudel

LACKIERTER UMAMI OCTOPUS

Erdnuss, Passionsfrucht

THE FAMOUS BEEF FILET LOLLIPOP

Rosa gebraten, Tramezzini Mantel,
Zwiebelmarmelade

AUSTER ROCKEFELLER

Gruyère Käse, Spinat, Pernod

THREE SOUP SHOTS

Main Lobster, Magic Mushroom,
Vichyssoise

REDWINE RAVIOLO A LA PRESSE

Handgemacht, Trüffel, Champagner-
Marashino Schaum

ERFRISCHENDES SORBET

Cosmopolitan Cocktail Sorbet
Cranberry, Orangen und Vodka

DOVER SOLE MOUNTBATTEN

Seezunge, Kartoffelschuppen, Lauch
Prince of Wales Sauce

RINDERFILET CHINATOWN

Angus Beef in Signature Hoisin
Sauce, Brokkolini, Pilze

DESSERT FINALE

FLAMBIERTES BAKED ALASKA

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereifter Büffel Parmesan
mit Aged Balsamico, Rosmarin-Honig

THE KING CROQUE MONSIEUR

In brauner Butter gebraten mit
Parmaschinken und Gruyère Käse

THE NEW CANAPÉ EXPERIENCE

by Daniel Thompson



YOUR VEGETARIAN CHOICE

CHAMPAGNER PEARLS

Champagner Kaviar, Parmesan

THE BRIE BERLINER

Hausgemachte Berliner, Trüffel
Brie de Meaux Käse, Cranberry

I LOVE PALM HEARTS CEVICHE

Marinierte Palmherzen, Mais,
Chili-Minze, Kalamaisi, Safran

EMIRATES PALACE GOLD DATE

24kt Gold, Königsdattel

FRENCH TOAST A LA NEWBERG

gebratene Pilze, Brioche, rote
Zwiebelmarmelade, konfiertes Ei

HAWAIIAN COCONUT AUBERGINE

Miso glasiert, Kokosnuss, Ananas,
Chutney, Curry

VIOLETTE COQUILLES

Sous Vide gegarter Lauch, violette
Kartoffel in half shell serviert

TAVERN ON THE GREEN TATAR

Avocado, Mango, Granola, Bagelchip

THE QUEENS QUICHE

grüner Spargel, Parmesan,
Hollandaise

CRISPY WINTER SQUASH FLOWER

Winterkürbis-Blüte, Ziegenkäse,
Zimt, knusprig

THE ASPARAGUS ARROW

Wilder Thai Spargel, Nussbutter
frittiert, Zitronengras Chili

THE PORTOBELLO MUSHROOM

Pernod-Spinat, Käse, gratiniert

THREE SOUP SHOTS

Maronen, Magic Mushroom,
Vichyssoise

REDWINE RAVIOLO A LA PRESSE

Handgemacht, Trüffel, Champagner-
Marshino Schaum

ERFRISCHENDES SORBET

Cosmopolitan Cocktail Sorbet
Cranberry, Orangen und Vodka

THE BEET ROOT WELLINGTON

Geröstete bunte Beete, Walnuss
Blätterteig, Waldpilz, Estragon

GRILLED WATERMELON STEAK

marinierte gegrillte Wassermelone
geräuchert, Brokkolini

DESSERT FINALE

FLAMBIERTES BAKED ALASKA

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereifter Büffel Parmesan
mit Aged Balsamico, Rosmarin-Honig

THE KING CROQUE

In brauner Butter gebraten mit
Antipasti und Gruyère Käse

BIG BOTTLE WEINE

Parallel zum Dinner öffnen wir gemeinsam mit Ihnen tolle Weine und große Namen in großen Flaschen besonders gereift – begleitend ihren Gängen.
Wie jedes Jahr ein Highlight zu den Gängen.

RIESLING PARADIES 2019

3 LITER DOPPELMAGNUM FLASCHEN



WEINGUT KORRELL. NAHE. DEUTSCHLAND

Ein unglaublich spannender Wein, ein Unikat, ein Riesling-Highlight.

Nomen est omen. Der Riesling ist das Flaggschiff des Weinguts Korrell führt direkt ins Paradies für Riesling-Lover. Er ist der bekannteste und größte Wein des Weinguts und erfährt regelmäßig großes Lob der nationalen und internationalen Weinkritiker und regelmäßiger Vertreter unter den 20 besten deutschen Rieslingen.

Die Lage Kreuznacher Paradies glänzt mit einem für die Nahe-Region einzigartigen Muschelkalk-Boden und hat dank ihrer Exposition nach Süd-West eine ideale Sonneneinstrahlung. Dies sind ideale Voraussetzungen für opulente, charakterstarke Weine mit filigraner Säure und zartem Schmelz. Der Paradies Riesling präsentiert sich opulent, edel und reintonig.

Es überwiegen reife, gelbe Früchte von grünem Apfel, von Pfirsich und dem vielschichtigem Zitrusuniversum und exotischen Aromen.

Silvester 2022 in der 3 Liter Flasche gereicht. Perfekt zu kalten frischen Vorspeisen.

WHISPERING ANGEL ROSÉ 2022

6 LITER METHUSALEM FLASCHEN

Dieser wohl berühmteste Roséwein der Provence erflegt über eine unvergleichliche Anmut. Und hier ist der Name Programm: „Bei einem Schluck dieses Rosés hört man die Engel flüstern...“ Bewusst wird bei diesem Wein auf den Einsatz von Barriques verzichtet, um die ganze Frische und die herrliche Frucht in Reinkultur einzufangen.

Dieser klare, direkte, reine und fabelhaft fruchtbetonte Château d'Esclans verfügt im Duft über ein Potpourri aus roten Früchten, Blüten, frischen Kräutern, am Gaumen hat der Whispering Angel Rosé dann einen eleganten mineralischen Hauch, das Finale rassig-brillant. Ein Bilderbuch-Rosé!

Silvester 2022 in der 6 Liter Flasche gereicht. Perfekt zu Hummer und Seafood.

CHATEAU D'ESCLANS. PROVENCE. FRANKREICH

92 James Suckling. Die Engel flüstern...



TENUTA ORNELLAIA. IGT TOSKANA. ITALIEN

92 Parker

Ornellaia ist einer der Kultweine Italiens und einer der Top-Weine der Welt. Die Familie setzt seit über 700 Jahren auf den Ausdruck von Terroir und klassische Bordeaux-Rebsorten. Der le Volte kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität.

Als sattes Rubinrot mit purpurnen Reflexen erstrahlt er im Glas. Der überwältigende Duft zeigt ansprechende Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen, gepaart mit feinen süßlichen Gewürznoten und floralen Nuancen von Flieder.

Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark, mit einem tollen Spiel zwischen Früchthsüße und Säure sowie einer feinen Tanninstruktur.

Silvester 2022 in der 6 Liter Flasche gereicht. Perfekt zu Wagyu und Kalb.

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018

6 LITER METHUSALEM FLASCHEN



ORMA TOSCANA ROSSO 2020

6 LITER METHUSALEM FLASCHEN

Ein intensiver Wein, der auch kein Leichtgewicht sein will und der seine Kraft perfekt ausspielt. Glänzendes, sattes Rubin-Violett. Frische und ansprechende Nase nach saftigen roten und blauen Johannesbeeren, dunkle Kirsche, im Hintergrund nach Tabak.

Wer sich das Ziel setzt, nur in wenigen Jahren den Olymp der Toskanischen Weine zu erreichen, der hat Chuzpe. Denn hier sind die Super Tuscans der Tenute dell'Ornellaia und Sassicaia die Kaiser der Appellation. Das winzige Podere Orma, das vor den Toren des toskanischen Weilers Bolgheri liegt, hat sich vorgenommen, genau diesen Göttersitz zu stürmen. Und ist schon mit einem Fuß in dem begehrten Terrain drin, denn ihrem Vorzeigewein „Orma“ fehlt nur ein Quäntchen, um die 100 Punkte-Markierung zu erreichen, die James Suckling und Co. nur außergewöhnlichen Weinen geben.

Silvester 2022 in der 6 Liter Flasche gereicht. Perfekt zu geröstetem Rinderfilet.

TENUTA SETTE PONTI. IGT BOLGHERI. ITALIEN

Supertuscan. 97 James Suckling. 95 Parker

Wir servieren Ihnen die Weine a 0,15 l in passenden Gläsern zu den Gängen

... auf einen legendären
Silvester Abend!

399.⁰⁰
EUR p.P.

TICKET VERKAUF AB 05.11.

nur auf www.TheDiningRoom.de

mit Ihrer Reservierung zu 17:30 Uhr buchen