

DINING ROOM

PAY YOUR WAITER NIGHT

IM FRASER SUITES HOTEL AM RÖDINGSMARKT 2

JEDEN MITTWOCH
2 STUNDEN PRIME TIME



Buchen Sie Jetzt Ihr Pay-Your-Waiter-Package über unsere
Online Vorbestellung auf

www.TheDiningRoom.de

www.TheDiningRoom.de



#TheDiningRoom

PAY YOUR WAITER NIGHT PACKAGE

GENIEBEN SIE **ZWEI STUNDEN DINING ROOM** AT IT'S BEST

*Sie schlemmen sich durch unsere Signature-Gerichte inklusive Getränke
ein rundum gelungener Abend bei uns*

2 Stunden Dauer ab Bestellung

3-Gang Menü

Best-Of-Vorspeisenplatte

Hauptgang zur Auswahl

Dessert zur Auswahl

Getränkebegleitung zur Auswahl

CHEERS - UNSERE GETRÄNKEKARTE

Charlie Chaplin | Signature Cocktail

St. Germain Cocktail | Holunder, Prosecco

Prosecco Mionetto di Valdobbiadene

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Wermuth Rot | Weiß | Rose

Gin & Tonic | Finsbury Platinum

Dark & Stormy | Bacardi | Ginger Beer

Cuba Libre | Bacardi | Coca Cola

Wodka Lemon | Absolut | Bitter Lemon

Bourbon Cola | Makers | Coca Cola

Moscow Mule | Absolut | Ginger Beer

WEISSWEIN

A. DIEHL GRAUBURGUNDER

SCHWEDHELM WEISSBURGUNDER

NELEMANN VIOGNIER

MERTZ RIESLING

ROTWEIN

LA GRANJA 360° TEMPRANILLO

MITOLO SHIRAZ

LE GRAND RÊVE RÉSERVE SYRAH

MIGUEL TORRES LA CAUSA CINSULT

BIER, KAFFEE & SOFTS

Hefeweizen

Carlsberg Bier vom Fass

Krombacher alkoholfrei

Coca Cola, Light, Fanta, Sprite

Franz Rauch Säfte

Schorlen

Davidoff Kaffee

TWG Tee

Fürst Bismarck Korn

BEST OF VORSPEISENPLATTE

GELACKTER OCTOPUS • MAINE LOBSTER HUMMERSÜPPCHEN • THUNFISCH CEVICHE
TEMPURA HAWAII TIGERGARNELEN • ANGUS BEEF TATAR • AVOCADO-MANGO TATAR
ASIATISCHER COLE SLAW • NEW ENGLAND CRAB CAKE
TRÜFFELSAUCE • SCHWARZE AIOLI • SCHARFE CHIPOTLE SAUCE
KNOBLAUCHBROT • HAUSGEMACHTES FLAT BREAD

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

AH! AH! THUNFISCH STEAK FILET GEGRILLT

mit Cajun gewürzt und mit Chili-Erdnuss-Spinat und Avocado-Mango Chutney

STEAK FRITES 250g

gegrillt und kräftig im Geschmack mit Trüffel-Pommes, Sauce Bernaise

THE HUDSON RIVER DUCK BRUST

rosa gebratene und knusprig mit Manhattan Kirschen, Passionsfruchtkrouten, Kartoffelgratin und Entenjus

THE KING OF THE SEA SIGNATURE

gegrillter 1/2 Hummer mit Königskrabbenbein, zerlassener Butter und Aioli

POULET EN VESSIE SIGNATURE IN DER SCHWEINSBLASE GEGART

vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point in Sherry Trüffel Butter gegarte Rhode Island Poularde mit Trüffel, Datteln, Pancetta, Waldpilzen, Happy Foie Gras, Trüffelmouseline und haricot vertes Bohnen

LONG ISLAND LOBSTER »ROCKEFELLER« SIGNATURE 550 GRAMM

gratiniert mit grünem Blattspinat, Tomatenconcasse, Gruyere Käse, Pernod und Sauce Hollandaise

THE GRILLED WATERMELON STEAK SIGNATURE VEGETARISCH

Geräucherte, karamellierte und geröstete Wassermelone mit Feta-Salat, Rosmarinkartoffeln und Pinienkernen

US ANGUS RINDERFILET CHINATOWN SURF & TURF SIGNATURE 250 GRAMM

zart und saftig, wie es sein soll mit einem halben Hummer, Süßkartoffelpüree, Spicy Cole Slaw und Portwein Jus

PASTA A LA PRESSE MIT TIGERGARNELEN SIGNATURE

handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffelsauce, Parmiggiano Regiano und frischem Trüffel

DESSERT ZUR WAHL

CHOCOLATE COOKIES & CREAM

mit Cookie Crumble, Valrhona Schokolade, Pekanuss Eis

NY CHEESECAKE CREME BRULEE

mit Blaubeeren und Cosmopolitan Sorbet

FLAMBIERTES BAKED ALASKA

Tahiti-Vanilleeisbombe, Baiser, Himbeer-Cointreau



Package Preis **79.90** EUR pro Person

Nachdem Sie Ihr Mittwochs Package zusammen mit Ihrer Reservierung online unter Wochenprogramm Vorbestellungen bei uns gebucht haben, erhalten Sie eine Bestätigungs-Email und wir bereiten uns auf Ihren Abend vor. Sollten Sie Ihre Reservierung kurzfristig nicht wahrnehmen können, klicken Sie in Ihrer Bestätigungs-Email einfach auf stornieren und der Package-Preis wird Ihnen automatisch wieder zurückerstattet.

Wir freuen uns sehr auf den Abend mit Ihnen!.