

DINING ROOM

SPEISEKARTE LUNCH

12.10. bis 25.10.

IM FRASER SUITES HOTEL AM RÖDINGSMARKT 2

EAT WELL - LIVE WELL MENU

WECHSELT ALLE ZWEI WOCHEN

VORSPEISE UND HAUPTGANG 18.50 (DESSERT INKL. KAFFEE +8.50)

VORSPEISE

Herbst Salat 4.50
mit Birnen, Wallnuss, Gorgonzola und Ahornsirup Dressing

Muskatnuss-Chipotle Suppe 4.50
mit Focaccia Croûtons

DESSERT

Zitronen Parfait mit rote Grütze 8.50
und Vanille Crumble

HAUPTGANG

Wild in Senf-Schokoladensauce 15.00
Wildragout mit Spätzle, Waldpilzen und Preiselbeeren

Frutti di Mare 'Little Italy' 15.00
Linguine mit Tigergarnele, Muscheln, Octopus und Chili-Tomaten Sauce

Rote Beete Risotto 15.00
mit Schafskäse und Himbeeren

FINE SELECTION

WEST COAST CEVICHE

Gebeiztes rohes Loupo Filet 17.50

mit Limette, Grapefruit, Jalapeno, Spicy Guacamole, Süsskartoffelchips

MANGO AVOCADO TATAR

Guacamole angemacht 17.50

Avocado, Mango-Timbale, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola

HARRY'S NEW YORK CARPACCIO

klassisch aufgeschnitten 16.00

mit Rucola Salat, Aged Parmesan Trüffel-Aioli

HAWAIIAN COCONUT GARNELEN

Tigergarnelen in Kokos-Tempura 18.90

mit Ahorn Sirup, Zimtbutter, Parmesan, Pekanüsse und Powerkohl

STEAK TATAR BUCKINGHAM STYLE

120g pikant angemacht 19.50

Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayonnaise, Crispy Sauer-teigbrot, Senfkerne

KÖNIGSKRABBE

süß saftig, der König des Meeres 29.00

250g Königskrabbenbein mit Knoblauch Butter, Cocktail-Dip

KAVIAR, AUSTERN & FEINES

AUSTERN 3 Stück

Sylter Royal, NATUR 17.90
Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Tabasco

Sylter Royal, ROCKEFELLER 19.00
Pernod, Hollandaise, Blattspinat

Sylter Royal, SURF & TURF 20.00
in Tempura mit Spicy Rinderfilet-Tatar

THE FAT GOOSE

Foie Gras gebraten auf Brioche 29.00

mit Sauerkirschen, Mandeln, Brioche, Sherry-Jus

KAVIAR OSSIETRA MALLOSSOL

Kaviar mal anders, 30g 69.90

mit Blinis, weißer Schokoladen-Creme Fraiche-Garnache, Chips

SUPPEN

MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE

fein und fruchtig 18.00

mit Mango, Granny Smith Apfel und Bourbon

MAGIC MUSHROOM SOUP

Essenz vom Steinpilz 14.90

mit Sherry, Estragon, Bruschetta und schwarzer Knoblauchaioli

PASTA A LA PRESSE

hausgemachte Fettuccine 15.00

mit Trüffel-Parmesan Sauce

THE GRILLED WATERMELON

in Honig-Balsamico Glasur 20.00

mit Pinienkernkruste, Waldpilze, Schafskäse, Süßkartoffelpommes

SMASHING PUMPKIN

Spaghetti Kürbis Geheimtip! 18.00

mit Ahorn Sirup, Zimtbutter, Parmesan, Pekanüsse und Powerkohl

GELACKTER OCTOPUS

Tintenfischarme angebraten 19.00

mit Spicy Cole Slaw, Süßkartoffel püree, Passionsfrucht-Sojasauce

HAWAII MAHI MAHI

in Zitronengras & Kokosnuss 23.00

mit Süßkartoffel Püree und aromatischer Currysauce

LONG ISLAND LOBSTER

1/2 Hummer warm 29.50

mit Cocktailsauce, Butter, Aioli und Sauerteigbrot

PASTRAMI STEAK

250g in Pfeffer-Korianderkruste 23.50

mit Süßkartoffel Püree und Chimmi Churri

ENTRECÔTE »STEAK FRITES«

250g mit Kräuterbutter 23.50

und Crunchy Pommes Frites, Sauce Bernaise, Pflücksalat

COBB SALAD OF LIBERTY

Amerikanischer Klassiker 14.50

mit Tomate, Avocado, geschmorter Bacon, Gurke, rote Schalotten, Eisberg Salad, Ei mit Chunky Blue Cheese oder Ranch-Dressing

mit BEYOND MEAT +9.00
mit Rinderfiletstreifen +11.00

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING

The Queen's Favourite One 8.50

warmes Toffeeküchlein mit Karamellsauce

OFFENE WEINE 0.15l

A. DIEHL GRAUBURGUNDER 7.90

NELEMANN VIOGNIER 8.90

MERTZ RIESLING 9.90

LA GRANJA 360° GRENACHE 7.90

MITOLO SHIRAZ 9.90

FELINO MALBEC 10.90

'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 Allergienkarte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter