

# 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