

RÖDINGSMARKT 2  
+49 (40) - 380 86 36 401

DINING  
ROOM

RESERVIERUNG UNTER  
[www.thediningroom.de](http://www.thediningroom.de)

## SPRING MENU

START AB  
27.3.2021  
BIS 24.5.2021

### NY-FRÜHLINGSMENU

#### SPRING ROOTS IN LAVENDEL SALZKRUSTE

Ur-Wurzelgemüse in Lavendel-Salz-Kruste gebacken mit Kurkuma-Ingwer-Bulgur, Rote Beete-Hummus und Minz-Creme fraîche



ZWISCHENGANG AUF WUNSCH ZUM PROBIEREN

#### 'VICHYSOISSE' MIT KAVIAR

Unsere Original warme Louis Diat's Kartoffel-Lauchsamtsuppe aus New York mit 10 Gramm Osietra Malossol Kaviar



#### US ANGUS RINDERFILET 'CHINATOWN'

in Hoisin Sauce mariniertes Rinderfilet mit Bärlauchpüree, Apfel-Meerrettich Kompott, Karotten, Trüffel-Hollandaise

oder

#### LOUP DE MER FILET 'BRONZINO'

mit Panko-Tigergarnele, Süßkartoffel-Ahornpüree, Coconut-Chips, Spicy Cole Slaw und Passionsfruchtsauce

oder

#### MISO GLASIERTE AUBERGINE MIT MORCHELN (VEGETARISCH)

mit Süßkartoffel-Ahornpüree, Coconut-Chips, Spicy Cole Slaw und Passionsfruchtsauce

oder probieren Sie gerne auch als UPGRADE unser berühmte

#### 'POULET EN VESSIE'

Erleben Sie das saftigste Geflügel der Welt nach Paul Bocuse. In der Schweinsblase gegarte Rhode Island Maispoularde mit Sherry, Trüffel, Datteln, Pancetta, Waldpilzen, Trüffelmousseline, grünen Bohnen und Foie Gras Jus



#### GREEK PINK RHUBARB HONEY YOGHURT

mit pinkem Rhabarber, weißer Schokolade und Honey Comb

3-Gang Menu ohne Vichysoisse für 49.00  
4-Gang mit Vichysoisse und 10g Kaviar +25.00  
Poulet en Vessie im Hauptgang +25.00

Alle Preise verstehen sich in EUR inklusive gesetzlicher MwSt.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.