

GO

DINNER
MENÜ

GRAND

GRAND HYATT BERLIN

GRAND | HYATT™

GRAND HYATT BERLIN
Marlene-Dietrich-Platz 2
10785 Berlin



VORSPEISEN

Yuzukaviar, Topinambur, pikante Radieschen, Blumenkohlcrème

- Gebratene Bachforelle
- Gebratene Maispoularde
- Kräutersalat

ab 17,00 Euro

Berglinsen, gebratene Pimentos, Mini Mais, Paprika - Chillimarinade

- Mild geräucherte Makrele
- Gegrillte „Jerk“ Maishähnchenbrust
- Knusprige Ziegenkäsepraline

ab 21,00 Euro

Kokosmayonnaise, Zwiebelchutney, grüner Spargel, Bohnencrème

- „Bulgogi“ Rinderbällchen
- In Soja eingelegte Eismeerlachsforelle
- Gebackene Samosas

ab 20,00 Euro

Gegrillte Melone, Kräuteröl, Rauchsatz, gebratene Chilli

- Gebratene Süßwassergarnelen
- Gegrillte Perlhuhnbrust
- Kräuterfetakäse

ab 22,00 Euro

GRAND HYATT BERLIN
Marlene-Dietrich-Platz 2
10785 Berlin



ZWISCHENGÄNGE

Schaumsuppe vom Bretonischen Hummer, Litschi, Zuckerschoten, Anis öl

ab 17,00 Euro

Ricottaravioli, Salbei-Rahm, Mangold, gegrillte Eismeergarnele, frittierter Knoblauch

ab 18,00 Euro

„Coq Au Vin“ – In Rotwein geschmorte Perlhuhnkeule, La Ratte Kartoffeln, Sellerieknusper

ab 16,00 Euro

Gegrillter Havelzander, Meerrettich, Tapioka, Kalamansi, Daikonkresse

ab 18,00 Euro

GRAND HYATT BERLIN
Marlene-Dietrich-Platz 2
10785 Berlin



HAUPTGÄNGE

Artischockenpolenta, Paprika, gegrillter Grüner Spargel, Thymianjus

- Gebratene Maispoularde
- Gegrillter Eismeerlachs
- Gebackenes Landei, Trüffel

ab 29,00 Euro

Cremige Annabelle Kartoffel, Wasabi, Babymais aus dem Wok

- Gegrillter Milchkalbsrücken
- Gegrillter Wildlachs
- Knusprige Samosas

ab 32,00 Euro

Gebratener Kartoffelstampf, glasierte Rüben, Trüffeljus, Sauce Béarnaise

- Gegrilltes Ochsenfilet
- Gebratener Wolfsbarsch, Safran Espuma
- Knuspriger Risotto

ab 35,00 Euro

Süßkartoffelpüree, Mini Karotte, in Portwein geschmorte Poverade, Heujus

- Auf dem Lavastein gegrillter Kalbsrücken
- Auf dem Lavastein gegrillter Heilbutt, Hummerespuma
- Knusprige Kichererbsenstäbchen, Safranespuma

ab 39,00 Euro

GRAND HYATT BERLIN
Marlene-Dietrich-Platz 2
10785 Berlin



DESSERTS

Esmeralda, GrannySmith Apfel, Meerrettich, Haselnuss	<i>ab 15,00 Euro</i>
Zitronentarte, Baiser, Himbeeren, Butterkekseis	<i>ab 14,00 Euro</i>
Crème Brûlée Tarte, Karamell, Quinoa, Blaubeere	<i>ab 16,00 Euro</i>
Topfenmousse, Rieslingsud, Beeren, Himbeer-Joghurtsorbet	<i>ab 12,00 Euro</i>
Kamillenblüte, Frischkäse, Birne, Zitrone	<i>ab 18,00 Euro</i>
Kürbis, Biskelia, Kernöl, Orange	<i>ab 15,00 Euro</i>
Piura, Mandel, Malz-Essig, Mandarine (vegan)	<i>ab 18,00 Euro</i>
Baba au Rhum, Pflaumen, Kokos, Cashew	<i>ab 18,00 Euro</i>
Käse Auswahl	<i>ab 22,00 Euro</i>

Stellen Sie Ihr individuelles Menü ab 58,00 Euro pro Person zusammen.