



# GOBELIN

RESTAURANT IM DREESEN



## Berühmter Namensgeber des „Restaurant Gobelin“

Vor über fünfzig Jahren erwarb Fritz Dreesen den Gobelin für sein Hotel, wobei er sich von dessen Namen inspirieren ließ, als er das Restaurant benannte.

Der Wandteppich wurde im Jahr 1707 in der traditionsreichen Gobelin-Manufaktur in Paris gefertigt, die seit 1607 besteht und heute unter staatlicher Verwaltung steht.

Die Manufaktur ist bekannt für ihre kunstvollen Tapisserien, die für öffentliche Gebäude angefertigt werden, und dient zugleich als Ausbildungsstätte und Museum.

Im Jahr 2021 wurde der wertvolle Wandteppich aufwendig restauriert und kehrte an seinen angestammten Platz im Restaurant Gobelin zurück.

**Dreesens Dinner**

Cremige Burrata  
eingelegte Tomaten  
Balsamico-Kaviar

\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*

Paniertes Stielkotelett  
Preiselbeeren  
Kartoffel-Gurkensalat

\*\*\*

Crème brûlée  
Tonkabohne  
Schokoladen-Sablé

**3-Gänge Menü** (ohne Suppe)

**53**

**4-Gänge Menü**

**60**

*Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit.  
Bitte fragen Sie uns danach!*

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt.**

**Vorspeise**

**Suppe des Tages**

**11**

**Cremige Burrata**

ingelegte Tomaten | Balsamico-Kaviar

**19**

**Caesar Salad**

Parmesan | Croûtons

**17**

mit Hähnchenbruststreifen

**22**

mit Riesengarnelen

**23**

**Rindertatar**

Wachseigelb | Butterbrioche

**21**

als Hauptgang

**27**

**Hauptgang**

**Gebackenes Lachsfilet**

Parmesan-Nusskruste | Bärlauchrisotto

**34**

**Skrei & Spanferkelbauch**

Fregola Sarda | Pancettaschaum

**35**

**Lammrücken**

Kartoffel-Kräuterkruste

junges Gemüse | Morcheljus

**38**

**Tournedo Rossini**

Foie Gras | Brioche

Trüffel Carpaccio

**49**

**Pastagericht des Tages**

**18**

**Bärlauchrisotto**

getrübelter Pecorino

**22**

mit Riesengarnelen

**28**

**Veganes Gemüsecurry**

Naanbrot | Basmatireis



**21**

**Dreesens Klassiker**

**Paniertes Stielkotelett**

Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

**26**

**Jeden Freitag & Samstag**

**für 2 Personen**

**Chateaubriand, am Tisch tranchiert**

Sauce Béarnaise | Bratlinge | buntes Gemüse

Grilltomate | gebratene Pilze

*-Zubereitungszeit 55 Minuten-*

**110**

*Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit.  
Bitte fragen Sie uns danach!*

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt.**

**Dessert**

**Pavlova**

Crème Chantilly | frische Beeren

**15**

**Crème brûlée**

Tonkabohne | Schokoladen-Sablé

**12**

**Sorbetvariation**

frische Beeren

**15**

**Französische Käseauswahl**

Senffrüchte | Fruchtbrot

**19**