

GOBELIN RESTAURANT IM DREESEN



Berühmter Namensgeber des „Restaurant Gobelins“

Vor über fünfzig Jahren erwarb Fritz Dreesen den Gobelins 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 Gobelins-Manufaktur in Paris gefertigt, die seit 1607 besteht und heute unter staatlicher Verwaltung steht.

Die Manufaktur ist bekannt für ihre kunstvollen Tapissereien, 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 Gobelins 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

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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

*Allerghinweis: 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