



# Kulinarischer Kalender

.....▶ SEPTEMBER 2019 BIS JANUAR 2020



GOLDEN TULIP 

BERLIN - HOTEL HAMBURG

# Liebe Stammgäste und Freunde unseres kulinarischen Kalenders,

wir freuen uns Ihnen nach der Sommerpause eine Fülle von  
kulinarischen Anregungen für die farbenfrohe Herbstsaison,  
den Weihnachtsfesttagen und den Jahreswechsel 2019/2020  
zu präsentieren.

Jeden Monat verwöhnen wir Sie mit einem saisonalen Angebot  
rund um Jakobsmuschel, Leberkäse und Kürbis.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

Ihr Team des Restaurant Rienäcker und der Botho Lounge

**Ihre Reservierung  
nehmen wir gerne unter  
030 26477-0 entgegen.**

For your reservation  
please dial 030 26477-0

**DEAR GUESTS AND FRIENDS  
OF OUR CULINARY CALENDAR,**

after the summer break we are pleased to present you a variety  
of culinary inspirations for the colourful autumn season,  
Christmas and the New Year's Eve 2019/2020.

Every month we offer a seasonal selection around scallops,  
meat loaf and pumpkin.

We are looking forward to your visit,

your team of the Restaurant Rienäcker and the Botho Lounge

*Botho*  
LOUNGE

**Rienäcker**  
Restaurant

**GOLDEN TULIP** 

BERLIN - HOTEL HAMBURG

.....▶ SEPTEMBER

# Jakobsmuschel Menü

**RESTAURANT RIENÄCKER**

Jakobsmuschel  
auf Avocadocreme  
an Batavia Salat  
in Grapefruitdressing

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
in Sojaöl mit  
gebackenen Thaispargel  
und Glasnudeln

\*\*\*

Zwetschgenröster  
mit Vanilleeis

**Menü 30,00 €** pro Person



## SCALLOP MENU

Scallop on avocado cream  
with Batavia salad  
in grapefruit dressing

\*\*\*

Fried scallop in soya oil  
with baked Thai asparagus  
and glass noodles

\*\*\*

Plum roaster  
with vanilla ice cream

**Menu € 30.00** per person

# Rum Tasting

**BOTHO LOUNGE**

Entdecken Sie erlesene Rum Sorten und lernen  
Sie die verschiedenen Stile kennen. Wir präsentieren  
Ihnen durch den Monat hinweg stets neue Sorten.



## RUM TASTING

Discover exquisite rum varieties  
and get to know the different styles.  
Throughout the month we will  
always present you new varieties.

.....▶ OKTOBER

# Oktoberfestzeit

RESTAURANT RIENÄCKER



## IT'S BAVARIAN TIME!

### Bayrisches Hauptgericht

Bayrischer Burger mit Meerrettich-Cocktailsauce mit Leberkäse, Krautsalat und Radieschen

**16,00 €**

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

**7,00 €**

### Bavarian main course

Bavarian burger with horseradish cocktail sauce with "Leberkäse", coleslaw and radishes

**€16.00**

### Dessert

"Kaiserschmarrn" with vanilla sauce

**€7.00**

.....▶ OKTOBER / NOVEMBER

# Showbiz ohne Star zu sein

BOTHO LOUNGE



THE LUXURY  
COCKTAIL COLLECTION

Funkelnde Eisdiamanten, glitzernd in Cocktailkreationen, versprühen einen Zauber von Gance & Glamour.

### XO Alexander 10,00 €

Remy Martin XO,  
Crème de Cacao

### Vodkatini 10,00 €

Belvedere Vodka,  
Noilly Prat,  
Olive/Zitronenzeste

### Mojito Royal 11,50 €

Limette, Minze,  
Lime Juice,  
Rohrzucker,  
Havanna Club 3 Jahre,  
Champagner





### SHOWBIZ WITHOUT BEING A STAR

THE LUXURY  
COCKTAIL COLLECTION

Sparkling ice diamonds, glittering  
in cocktails creations, convey  
a touch of glance & glamor.

#### XO Alexander € 10.00

Remy Martin XO,  
Crème de Cacao

#### Vodkatini € 10.00

Belvedere Vodka, Noilly Prat,  
olive/lemon zest

#### Mojito Royal € 11.50

lime, mint, lime juice,  
cane sugar, Havanna Club  
3 years, champagne



.....▶ NOVEMBER

# Kürbismenü

RESTAURANT RIENÄCKER



Kürbissuppe mit Rehschinken

\*\*\*

Gebackene Gänsekeule  
mit Rotkohl und  
Honig-Kürbispüree

\*\*\*

Kürbis-Mousse mit  
karamellisierten Walnüssen

**Menü 28,00 €** pro Person

### PUMPKIN MENU

Pumpkin soup  
with deer ham

\*\*\*

Baked goose thigh  
with red cabbage and  
honey pumpkin puree

\*\*\*

Pumpkin mousse  
with caramelized walnuts

**Menu € 28.00** per person

# The days of the Winemakers

WEINGUT FREY  
Winzer: Hermann Frey

**WINE & DINE**  
am 1. November 2019  
Buffet mit Weinbegleitung

**WEIN DEGUSTATION**  
am 2. November 2019  
Geschmackserlebnis durch das Weinsortiment

Um Reservierung wird gebeten unter  
Telefon 030 26477-152 oder per E-Mail an  
r.schunk@goldentulipberlin.com

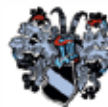
## FAMILIENWEINGUT KARL-HEINZ FREY

WINERY FREY  
Winemaker:  
Hermann Frey

**WINE & DINE**  
November 1, 2019  
Buffet with  
wine accompaniment

**WINE TASTING**  
November 2, 2019  
Taste experience through  
the wine assortment  
Please reserve in advance.

01.11. & 02.11.2019  
BEGINN UM 18:00 UHR  
Start at 6 pm



## Weingut C. Belz

Ausgesuchte Herkunft und  
ausgezeichnetes Handwerk genießen  
Sie gemeinsam mit den Winzern.



WEINGUT C. BELZ  
Winzer: Karl Christian Ries  
**WINE & DINE**  
am 14. November 2019  
4-Gang-Menü mit Weinbegleitung

**WEIN DEGUSTATION**  
am 15. November 2019  
Geschmackserlebnis  
durch das Weinsortiment

14.11. & 15.11.2019  
BEGINN UM 18:00 UHR  
Start at 6 pm

Um Reservierung wird gebeten unter  
Telefon 030 26477-152 oder per E-Mail an  
r.schunk@goldentulipberlin.com



WINERY C. BELZ  
Winemaker:  
Karl Christian Ries

**WINE & DINE**  
November 14, 2019  
4-course menu  
with wine accompaniment

**WINE TASTING**  
November 15, 2019  
Taste experience through  
the wine assortment  
Please reserve in advance.

# Weihnachts- büffet

RESTAURANT RIENÄCKER

24.12.2019 –  
HEILIGABEND  
AB 18:00 UHR  
Christmas Eve  
from 6 pm



Freuen Sie sich auf ...

### Variation von Vorspeisen

\*\*\*

#### Hauptgang

- Rehfilet mit Birnen-Rotkohltörtchen mit Nüssen und Aprikosen und Kartoffelbaumkuchen
- Hummer in Yuzu-Sauce mit Wakame-Algen und schwarzen Fettuccine
- St. Peterfischfilet mit violetterm Püree und Sauce Tartare
- Perlhuhnroulade mit Trompetenpilzen und Entenleber gefüllt mit konfierten Artischocken

\*\*\*

#### Dessert

- Weihnachtskuchen aus weißer und dunkler Mousse au Chocolat
- Schokolade-Chili-Passionsfrucht-Törtchen
- Mango-Pannacotta mit Blattgold verziert

... und vieles mehr.

**56,00 €** pro Person

Büffet inklusive korrespondierenden Getränken:

**75,00 €** pro Person



## CHRISTMAS BUFFET

Look forward to ...

### Variation of appetizers

\*\*\*

#### Main dish

- Venison filet with pear and red cabbage tartelets served with nuts, apricot and potato pyramid cake
- Lobster in Yuzu sauce with Wakame seaweed and black fettuccine
- St. Peter's fish fillet with purple puree and tartare sauce
- Galeeny roulade with black trumpet and duck liver stuffed with confit artichoke

\*\*\*

#### Dessert

- Christmas cake made of white and dark mousse au chocolate
- Chocolate chilli passion fruit tartlet
- Mango panna cotta decorated with gold leaf

... and much more.

**€ 56.00** per person

Buffet including corresponding drinks:

**€ 75.00** per person

# Weihnachtsmenü

RESTAURANT RIENÄCKER

Im Weihnachtstrubel kurz innehalten  
und das Fest mit allen Sinnen genießen –  
genau dafür wurde dieses Menü kreiert.

Our Christmas menu was created to have  
a short stop in the Christmas rush and enjoy  
the festivities with all your senses.

25. & 26.12.2019  
AB 18.00 UHR  
From 6 pm



Consommé vom Schwarzfedernhuhn,  
mit Steinpilzen gefüllten, schwarzen Ravioli  
und weißem Portwein parfümiert

\*\*\*

Tranchen vom Hirschrücken  
mit gebackenem Spitzkohl und rote Bete  
an Trüffel-Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Vanille-Zimt-Crème-Brûlée  
mit Himbeer-Perlen und  
gefüllter Baumkuchen mit Walnuss-Mousse

**Menü 52,00 €** pro Person

## CHRISTMAS MENU

Black feathered chicken consommé  
with black ravioli  
filled with mushroom,  
scented with white port wine

\*\*\*

Slices of stag loin  
with baked hispi cabbage and beetroot  
served with truffle-duchess potatoes

\*\*\*

Vanilla-cinnamon crème brûlée  
with raspberry beads  
and stuffed Baumkuchen  
with walnut mousse

**Menu € 52.00** per person





**RESERVIERUNG  
ERBETEN  
BEGINN  
AB 19:00 UHR**  
Please reserve a table  
Beginning at 7 pm

.....▶ DEZEMBER

## Silvesterbuffet

**Jahreswechsel – ein Fest für die Sinne.**

**Stilvoll ausgesuchte Köstlichkeiten  
in festlicher Atmosphäre  
schlemmen, schmecken  
und probieren. Genießen  
Sie den Silvesterabend mit  
einem Glas Louis de  
Sacy Champagner.**



### NEW YEAR'S EVE BUFFET

Taste and try culinary delights  
in a festive atmosphere and  
enjoy the New Year's Eve evening  
with a glass of Louis Sacy champagne.

### AUSZUG AUS DEM SILVESTERBÜFFET

Salatauswahl und eine  
Vielfalt von kalten Vorspeisen mit Wild,  
Geflügel- und Fischspezialitäten

\*\*\*

Hummerstation

\*\*\*

#### Hauptgang

- Tranchen vom Iberico Schweinefilet  
in Koriander-Sojasauce
- Im Ofen gebackene Wildschweinkeule  
mit Birnen-Preiselbeerkraut
- Tranchen vom Schwarzfeder Huhn mit Borlotti  
Bohnen, Curry, Bananen und Kokosmilch
- Gebratenes Doradenfilet im Limetten-  
Zitronengras-Sud und sautierte Krabben

\*\*\*

Dessertbuffet mit Cupcakes, Tiramisu,  
Schokoladenbrunnen und vielem mehr.

**64,00 €** pro Person

Menü inklusive korrespondierenden Getränken:

**85,00 €** pro Person

### EXCERPT SILVESTER BUFFET

Selection of salad  
and a variety of cold appetizers with game,  
poultry and fish-specialties

\*\*\*

Station with delicacies from lobster

\*\*\*

#### Main dishes

- Slices of Iberian pork filet in coriander soy sauce
- Baked leg of boar with pear-cranberry slaw
- Slices of black feathered chickens with borlotti  
beans, curry, bananas and coconut milk
- Ostrich steak
- Fried gilthead filet in lime-lemon grass-stock  
and sautéed prawns

\*\*\*

Dessert buffet with cupcakes, tiramisu,  
chocolate fountain and much more.

**€ 64.00** per person

Menu including corresponding drinks:

**€ 85.00** per person



.....▶ DEZEMBER

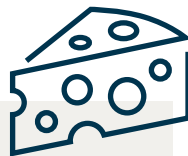
## Käsefondue

RESTAURANT RIENÄCKER

### Ein beliebter Klassiker.

Caquelon mit einer Mischung aus Vacherin-Fribourgeois-AOC-Käse, verfeinert mit Schladerer Kirschwasser, dazu frisches Baguette.

**12,00 €** pro Portion  
**16,00 €** mit einem Glas Wein 0,2l



### CHEESE FONDUE

#### A popular classic.

Caquelon with Vacherin cheese refined with Schladerer cherry liquor and fresh baguette.

**€ 12.00** per portion  
**€ 16.00** including one glass of wine 0.2l

.....▶ DEZEMBER / JANUAR

## Forgotten Drinks

BOTHO LOUNGE

### THE OLD SCHOOL COCKTAIL COLLECTION

Wussten Sie schon?  
 Der Begriff »Cocktail«  
 für ein Getränk stammt  
 aus einer Londoner Zeitung  
 des Jahres 1798.



### Auszug aus der Vintage Collection:

#### 20th Century (1937)

fruchtig, aromatisch  
 Gin, Martini bianco,  
 Creme de Cacao,  
 Zitronensaft

#### Hanky Panky (1910)

aromatisch, feinerb  
 Gin, Martini rosso,  
 Fernet Branca

#### Holland House (1900)

kräftig, feinerb,  
 Genever, Noilly Prat,  
 Zitronensaft, Maraschino

**jeweils 9,00 €**



**Excerpt of the  
Vintage Collection:**

**20th Century (1937)**

fruity  
Gin, Martini bianco,  
Creme de Cacao,  
lime juice

**Hanky Panky (1910)**

quite dry  
Gin, Martini rosso,  
Fernet Branca

**Holland House (1900)**

dry and strong  
Genever, Noilly Prat,  
lime juice, Maraschino

**each € 9.00**

**FORGOTTEN DRINKS**

**THE OLD SCHOOL  
COCKTAIL COLLECTION**

By the way – the oldest  
printed document for the  
use of “Cocktail” for a drink  
comes from a London  
newspaper of the year 1798.



.....▶ JANUAR

# Grüne Woche Brandenburg

RESTAURANT RIENÄCKER



Steckrübensuppe mit roter Beete

\*\*\*

Grünkohl mit Birnen, Bohnen und Speck

\*\*\*

Birnen-Mousse

**Menü 25,00 €**

**GREEN WEEK  
BRANDENBURG**

Turnip soup with  
beetroot

\*\*\*

Kale with pears,  
beans and bacon

\*\*\*

Pear mousse

**Menu € 25.00**



.....► TÄGLICH

## Business Lunch Special

### RESTAURANT RIENÄCKER

Täglich wechselnder Hauptgang mit Salat und Dessert, inklusive einem Glas Mineralwasser, einem Kaffee oder Espresso

**11,80 €**

Oder genießen Sie ein Gericht der saisonal wechselnden Lunch-Karte.

### BUSINESS LUNCH SPECIAL

Daily changing main course with salad and dessert, including a glass of mineral water, coffee or espresso

**€11.80**

Or enjoy a dish of our seasonal changing lunch menu.



**TÄGLICH GEÖFFNET**  
**VON 12:00 BIS 22:30 UHR**  
Daily opened from noon until 10:30 pm

**RESERVIERUNG UNTER**  
**TEL. 030 26477-152**

Reservation via  
tel. 030 26477-152

**BUSINESS LUNCH**  
**VON 11:30 BIS 15:00 UHR**  
Business Lunch  
from 11:30 am until 3 pm

## Frühstücksbuffet



Vital in den Tag mit knusprigen Cerealien, frischen Früchten über verschiedene Joghurts bis hin zu einer Variation von Broten, Brötchen, Wurst und Käse. Die Auswahl an Säften und Kaffeespezialitäten runden unser Angebot ebenso ab, wie die warm zubereiteten Frühstückssnacks in unserer Showküche.

**17,00 €** pro Person

### BREAKFAST BUFFET

A good start into the day begins with a even better breakfast. Enjoy our vital morning buffet that fulfills your wishes. Crispy cereals, fresh fruits, different yogurts up to a variation of breads, cheese and sausages are promising a good start into the day. A selection of fruit juices, coffee specialities and our warm dishes balance your morning experience.

**€17.00** per person



**TÄGLICH**  
**VON 6:15 BIS 10:30 UHR**  
Daily from 6:15 am until 10:30 am

Feiern Sie mit Ihren Kunden, Freunden oder Mitarbeitern mit 360°-Ausblick über den Dächern von Berlin!

## X-MAS Party

Sekt- oder Glühweinpfang in der Skylounge

\*\*\*

weihnachtlich-festlich dekoriertes Eventraum

\*\*\*

Gala-Buffer mit weihnachtlichen Spezialitäten

\*\*\*

Getränkepauschale

- alkoholfreie Getränke (Apfel- und Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite)
- Mineralwasser, Bier (Berliner Pilsner) auch alkoholfrei
- Auswahl korrespondierender Rot- und Weißweine

**79,00 €** pro Person

Nach Ablauf der Getränkepauschale können Sie diese für 10,00 € pro Person und Stunde verlängern oder die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.

Veranstaltungsraum entsprechend der Personenzahl inklusive Raummiete und Bereitstellungskosten. Das Arrangement gilt für 3 Stunden. Die Mindestteilnehmeranzahl beträgt 20 Personen.



**RESERVIERUNGEN UNTER:**  
Reservations under:  
**+49 030 26477-186**

Celebrate with your customers, friends or employees with a 360° view over the rooftops of Berlin!

### X-MAS PARTY

Champagne or mulled wine reception in the sky lounge

\*\*\*

Christmas-festively decorated event room

\*\*\*

Gala buffet with specialties for Christmas

\*\*\*

beverage package

- soft drinks (apple and orange juice, cola, fanta, sprite)
- Mineral water, beer (Berliner Pilsner) also non-alcoholic
- Selection of corresponding red and white wine

**€79.00** per person



After expiry of the beverage package, you can extend it for €10.00 per person and hour or billing is based on consumption.

Room according to the number of persons including room rental and deployment costs. The arrangement is valid for 3 hours. The minimum number of guests is 20 people.



### WE TAKE CARE!

Even in Germany some children live in poverty. We want to change this. Since 2014 we take care and support "DIE ARCHE" Christians children's and youth work e.V. to arrange different leisure facilities for childs in Berlin-Wedding.

## Helfen Sie uns helfen!



Auch in Deutschland leben Kinder in Armut. Dies möchten wir verändern. Seit 2014 unterstützen wir »DIE ARCHE« Christliches Kinder und Jugendwerk e.V. bei der Gestaltung von Freizeitangeboten für die Kinder am Standort Berlin-Wedding.

Spendenkonto:  
IBAN DE24 1002 0500 0003 0301 02

## Genuss verschenken

Sie suchen das perfekte Geschenk zu Weihnachten, zum Geburtstag oder einfach nur um „Danke“ zu sagen? Verschenken Sie bleibende Erinnerungen an ein genussvolles Erlebnis.

### GIFT VOUCHER

Are you looking for the perfect gift for Christmas, a birthday or just to say thank you? Give away lasting memories of a pleasurable experience.



Gutscheine können unter  
030 264772-0 oder  
[info@goldentulipberlin.com](mailto:info@goldentulipberlin.com)  
erworben werden.

Vouchers can be ordered  
per phone 030 264772-0 or  
[info@goldentulipberlin.com](mailto:info@goldentulipberlin.com).



**Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg**  
Landgrafenstraße 4 · 10787 Berlin  
Tel. +49 30 26477-0 · Fax +49 30 26477-555  
info@goldentulipberlin.com · goldentulipberlin.com



**GOLDEN TULIP** 

BERLIN – HOTEL HAMBURG