



HEILIGABEND IM DSTRIKT STEAKHOUSE

*24. DEZEMBER 2018
AB 19:00 UHR*

Entenstopfleber | rotes Zwiebel-Chutney | süß-sauer eingelegte Pilze

Hummer Bisque | Garnele

Steinbutt | Karfiol | Forellenkaviar | Zitronenmarmelade | Beurre blanc

Entrecôte aus dem Holzkohle-Grillofen | schwarzer Trüffel
Barbecue-Jus | Süßkartoffel-Püree

Champagner-Granité | Gewürz-Tangerinen

Zimt-Soufflé | Topfeneis | Sauce Negresco

Preis pro Person
für ein 6-Gänge-Menü: € 160

Für Reservierungen kontaktieren Sie uns gerne jederzeit unter:
vienna.restaurant@ritzcarlton.com | +43 (1) 311 88 150



CHRISTMAS EVE AT THE DSTRIKT STEAKHOUSE

*DECEMBER 24, 2018
STARTING FROM 7 PM*

Foie gras | red onion chutney | sweet and sour pickled mushrooms

Lobster bisque | prawns

Turbot | cauliflower | trout caviar | lemon marmalade | beurre blanc

Entrecôte grilled on the "Josper" charcoal grill | black truffle
barbecue jus | mashed sweet potatoes

Champagne granita | spiced tangerines

Cinnamon soufflé | curd ice cream | sauce negresco

Price per person
for the 6-course menu: € 160

For reservations please contact:
vienna.restaurant@ritzcarlton.com | +43 (1) 311 88 150