Heute schon was vor?

Herbst / Winter 2011 / 2012

Lieber Gast,

haben Sie heute schon was vor? Wir haben viele schöne Ideen für eine gute Zeit. Kreative Menüs, erlesene Weine, Jazz, Literatur und Lifestyle werden Ihnen Ihre freien Stunden im Herbst und Winter abwechslungsreich versüßen.
Alle Angebote sind auch als Gutscheine zum Verschenken erhältlich. Besuchen Sie dafür unsere Rezeption im Ellington Hotel oder bestellen Sie telefonisch unter 030/68315-0.

Ihr Team des Ellington Hotel Berlin

Jazz am Morgen

sonntags, von 11.30 bis 15.00 Uhr

Für Langschläfer und Sonntagsgenießer: Im DUKE servieren wir Ihnen sonntags ein leckeres Brunchbuffet mit Crémant, saisonalen und regionalen Spezialitäten, fantasievollen Salatkreationen aus aller Welt, spannenden Hauptgerichten mit „Jazz-Effekt“, verführerischen Desserts und Live-Jazz.

€ 35,00 pro Person, Tischreservierung: 030/68315-4000 (Feiertagsbrunches € 38,00 pro Person)

Das Literarische Liebesmenü

28.08., Einlass um 18.00 Uhr, Beginn der Lesung mit Menü um 19.00 Uhr

Die beliebten Berliner Schauspieler Alexandra Kamp und Volker Brandt lesen exklusiv zum Dinner im Sommergarten. Sie erleben Lyrik und Prosa zur Liebe von Wilhelm Busch, Bertolt Brecht, Hugo Wiener, Christian Morgenstern, Ringelnatz und Loriot.

Tickets für € 75,00 unter 030/68315-4000 und im Restaurant DUKE täglich von 12.00 bis 20.00 Uhr
Weitere Informationen im Eventkalender unter www.ellington-hotel.com

Die Insider-Weinempfehlung unseres Sommeliers

Im historischen Keller des Ellington Hotels lagern erlesene Weine hinter den original erhaltenen Stahltüren des ehemaligen Tresorraums der Oberfinanzdirektion. Hier findet man wahre Schätze aus der ganzen Welt. Unser Sommelier berät Sie professionell und mit der einen oder anderen Anekdote bei der Weinauswahl zum Essen. Seine besondere Empfehlung für die kalten Tage:

2007 Chianti Classico Castello di Ama, Weingut Castello di Ama, Toskana

- **0,75l für € 28,00**
- **1,5l für € 62,00**
- **3,0l für € 144,00**

Erhältlich im Restaurant DUKE oder im Online Weinhandel www.duke-weinhandel.com

GutsWein Lounge im Ellington Hotel

03.09, 19.00 bis 23.00 Uhr, bei gutem Wetter im Sommergarten in entspannter Lounge Atmosphäre

Die Weinmesse GutsWein ist in der Stadt! Hier trifft sich die Szene zur legendären Spitzenweinverkostung der Prädikatsweingüter mit dem Debüt der Grossen Gewächse. Acht dieser Deutschen Top-Winzer präsentieren ihre Weine exklusiv für Sie im Ellington Hotel. Dazu reichen wir hochwertiges Fingerfood aus der DUKE-Küche.

Die Winzer im Ellington-Hotel:

- **Weingut Clemens Busch, Mosel**
- **Weingut Künstler, Rheingau**
- **Weingut Rings, Pfalz**
- **Weingut Schloss Sommerhausen, Franken**
- **Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg**
- **Weingüter Wegeler, Rheingau/Mosel**
- **Weingut Friedrich Becker, Pfalz**
- **Weingut Graf von Schönborn, Rheingau/Franken**

Weinverkostung inklusive Fingerfood € 18,00 pro Person, Reservierungen unter 030/68315-4000

ISTAF feiert 90. Geburtstag im Ellington

Eine weltbekannte ältere Dame checkt im Ellington ein: Das Internationale Stadionfest (ISTAF) feiert am 11. September 2011 den 90. Geburtstag und erwartet 220 der besten Leichtathleten der Welt im Berliner Olympiastadion. Erstmals ist das Ellington das offizielle Meetinghotel für alle Athleten. Für Partner und Freunde des Ellington gibt es ein Jubiläumsangebot: 25% Rabatt auf die Tickets zur ISTAF im Olympiastadion in allen Preiskategorien. Buchbar bis zum 31. August 2011. Stichwort „Ellington Gäste“.

Informationen und Buchungen: 030/30111-8666 / tickets@istaf.de oder unter www.istaf.de

Kino & Küche

Lust auf Kino, so richtig mit allem drum und dran? Küchenchef Carsten Obermayr zaubert Ihnen ein filmreifes 3-Gänge-Menü und anschließend schauen Sie einen Film Ihrer Wahl, gleich um die Ecke in der Astor Filmlounge.

- **1 Logenplatz in der Astor-Filmlounge**
- **1 Begrüßungsgetränk in der Astor-Filmlounge**
- **1 Glas Prosecco im Saal der Astor-Filmlounge**
- **3-Gänge-Menü im DUKE**

€ 49,00 Euro pro Person
Tisch- und Kinokartenreservierung unter 030/68315-4000

Lesung Max Volkert Martens

29.09., Einlass um 18.00 Uhr, Beginn um 19.00 Uhr, Kleine Lounge

Max Volkert Martens liest aus dem neuesten Werk des holländischen Romanciers Maarten´t Hart „Unterm Scheffel“. Erzählt wird eine nicht ganz alltägliche Liebesgeschichte unserer Tage. Bewegend und amüsant zugleich.

Ihre Tickets erhalten Sie an der Abendkasse für € 12,00.
Verbindliche Anmeldung unter lesung@ellington-hotel.com

eat! berlin

6.10. um 18.30 Uhr

eat! berlin, das Feinschmeckerfestival, feiert Sinneslust und Gaumenfreuden in der Hauptstadt. In ausgewählten Restaurants wird dabei Esskultur zelebriert und von den Gästen sowie einer Fachjury anschließend prämiert. eat! berlin verbindet zudem den kulinarischen Genuss eines Restaurantbesuchs mit dem Erlebnis, einen prominenten Tischnachbarn, wie bekannte Köche, Winzer und Kunstschaffende, kennenzulernen.

5-Gänge-Menü inklusive Weinen € 98,00 pro Person
Buchung via www.eat-berlin-festival.de

Weinclub Berlin

Erlesene Weine in guter Gesellschaft an ganz besonderen Orten – das ist der Weinclub Berlin! Einmal im Monat treffen sich Mitglieder und Freunde des Weinclubs Berlin im Restaurant DUKE, im Restaurant La Caleta in Wilmersdorf oder im Restaurant Lafil am Kollwitzplatz.

€ 59,00 für Mitglieder (€ 79,00 für Nicht-Mitglieder) inklusive Weinen und begleitendem Fingerfood Termine und Locations auf www.duke-restaurant.com oder unter 030/68315-4000

Ein Tag hinter den Kulissen im DUKE

Jetzt sind Sie dran! Verbringen Sie einen ganzen Tag an der Seite von Küchenchef Carsten Obermayr. Sie bekommen Ihre eigene Küchenschürze und schon legen Sie los.

Ihr Tag im DUKE

1 Tag helfen und mitkochen im DUKE inklusive Lunch, 5-Gänge-Menü zum Dinner, Weine, Wasser und Kaffee, € 199,00 pro Person

Übernachtungsangebot

1 Übernachtung in der Suite für 2 Personen inklusive Frühstück, dazu an einem Tag helfen und mitkochen im DUKE inklusive Lunch, 5-Gang-Menü zum Dinner inklusive ein Glas Champagner zum Aperitif, Weine, Wasser und Kaffee, € 278,00 pro Person im Doppelzimmer Kategorie Suite, € 338,00 pro Person in einer Suite zur Einzelnutzung

Infos und Buchung unter 030/68315-4000

Ladies Styling Dinner

01.11.2011 bis 30.04.2012 immer dienstags und donnerstags ab 18.00 Uhr

Sie sind der Star! Im Ellington verbringen Sie einen Ladies-Abend mit allem Drum und Dran: Die Star-Stylistin Annett Esser nimmt Sie in einer „Styling-Suite“ in Empfang. Bei dem ein oder anderen Glas Crémant plaudern Sie mit ihr über Haar- und Makeup-Styling und erhalten ein abendliches Makeup sowie ein Hairstyling. Anschließend sitzen Sie perfekt gestylt im Restaurant DUKE bei einem leichten 3-Gänge-Menü. Auf Wunsch fotografiert Sie ein Fotograf in Ihrem neuen Look.

€ 98,00 pro Person (€ 139,00 pro Person inklusive Fotograf)
Voranmeldungen erforderlich! 030/68315-4000 (Auch als Gutschein zum Verschenken erhältlich)

Smokers Lounge & Bar Special

Jetzt wird´s gemütlich! Sobald die Tage kürzer werden ist es Zeit für genussvolle Stunden in der Smokers Lounge & Bar. Hier sitzen Sie bequem, entweder ganz in Ruhe oder gesellig mit Freunden, und genießen feine Zigarren und die besten Rums der Karibik und Südamerikas. Dazu servieren wir heiße Kulinarik aus unserer DUKE-Küche. Damit Sie dieses wohlige Gefühl gut in Erinnerung behalten, schenken wir Ihnen eine Phiole der liquiden karibischen Hitze und freuen uns auf einen kalten Winter.

€ 48,00 pro Person
Reservierung erforderlich unter 030/68315-4000

Santa Teresa 1796, 2cl (Venezuela)
***
Sea Wynde, 2cl (Jamaika, Guyana)
***
Centenario Fundacion XX, 2cl (Costa Rica)
***
Ron Zacapa Centenario 23 anos, 2cl (Guatemala)

+ 2cl eines dieser vier Rums in einer Glasphiole

+ Fingerfood

+ Zigarre Ellington Robusto

Eine ganz besondere Premiere

02.11., 17.30 Uhr, Kleine Lounge

Susanne Schapowalow, Fotografin aller Jazzbilder im Ellington Hotel, gehört zu den eindrucksvollsten Fotografinnen der Zeitgeschichte. Der Jazzprezzo-Verlag präsentiert ihr großartiges Werk in einem opulenten Bildband. Dr. Joachim Knauer, Leiter des Deutschen Jazz-Instituts, wird sich mit der inzwischen 89-jährigen über ihre Arbeit unterhalten und den gerade erschienenen Bildband über ihre Werke präsentieren. Musikalisch wird der Abend von Sebastian Studnitzky (Keyboarder der Funk Unit) sowie Nils Landgren (Mr. Red Horn ist auch Künstlerischer Leiter des BerlinerJazzfests) begleitet. Eintritt frei.

Currywurst & Champagner

Mal eben zack, zack zwischendurch irgendwas essen war gestern! Wir haben den stilvollen Snack erfunden. Immer samstags ab 11.30 Uhr gibt's im DUKE eine deftige Berliner Currywurst vom Havelländer Apfelschwein und dazu ein Glas Champagner für € 12,00.

Traditionelle Martinsgans

11.11. um 18.00 Uhr

Knusprige Bauerngans mit Rotkohl, glasierten Maronen, Bratapfel und gefüllten Kartoffelknödeln.

€ 33,00 pro Person
Tischreservierungen unter 030/68315-4000 oder www.duke-restaurant.com
Zum Mitnehmen für € 150,00 / 6 Personen (Vorbestellung erforderlich)

Krimidinner

**06.12., 07.12., 09.12., 10.12., 11.12., 13.12.,
14.12., 15.12., 16.12., 17.12., 18.12., 28.12., 29.12.
jeweils um 18.30 Uhr (Einlass), Showbeginn um 19.30 Uhr**

Wer ist der Mörder? Vielleicht sitzt er direkt neben Ihnen! Genießen Sie ein erstklassiges 4-Gänge-Menü, in dessen Verlauf ganz nebenbei ein Mord aufgeklärt wird.

**€ 79,00 pro Person inklusive Sektempfang und 4-Gänge-Menü
Tickets unter 030/69001-411 und an der Rezeption im Ellington Hotel**

Weihnachten 2011

Jazzbrunch am 25.12. & 26.12., 11.30 bis 15.00 Uhr, € 38,00 pro Person

Heiligabendmenü am 24.12. ab 18.00 Uhr, 4-Gänge-Menü
Menüpreis exklusive Weinbegleitung € 64,00 pro Person
Menüpreis inklusive Weinbegleitung € 99,00 pro Person

À la carte Dinner und Weihnachtsmenü am 25.12. & 26.12. ab 18.00 Uhr
Reservierung unter 030/68315-4000

Heiligabend-Menü

Orientalisch gebeizter Lachs mit Gurke und Quinoa
2009 Riesling 1-2-dry, Weingut Leitz, Rheingau
***

Filet vom Loup de mer auf Chicoree und Blutorangenrisotto
2008 Domdechaney Riesling Erstes Gewächs, Schloss Schönborn, Rheingau
***

Rehrücken im Gewürzmantel mit Schwarzwurzeln, Blaukraut
und getrüffeltem Kartoffelcrouton
2008 Châteauneuf du Pape AC, Domaine Pierre Usseglio & Fils, Rhonetal
***

Lebkuchenflammeri mit Orange und Portweinfeige
2009 Merler Königslay-Terrassen Riesling Auslese, Weingut Albert Kallfelz, Mosel

„Comedian Harmonists today“

26.12. um 18.00 Uhr im Saal Femina

Die „Comedian Harmonists today“ geben bereits zum vierten Mal ein weihnachtliches Dinnerkonzert im Ellington Hotel. Evergreens wie „Veronika, der Lenz ist da“ und „Mein kleiner grüner Kaktus“ werden dem Publikum charmant und mit einem Augenzwinkern regelrecht ins Ohr gesetzt.

€ 85,00 Einzelkarte
€ 630,00 8er Tisch
Tickets inklusive Konzert, Proseccoempfang und 3-Gänge-Dinner unter 030/68315-0

Menü

Selleriecremesuppe mit knusprigen Äpfeln
und gebackener Boudin Noir
***
Roulade von Maispoularde und Paprika im Mangoldblatt
mit winterlicher Gemüsevariation und Kartoffelschnittlauchpüree
***
Kirschdessert auf Schwarzwälder Art

Silvester & Neujahr 2011 / 2012

Silvestermenü am 31.12. ab 18.00 Uhr

Menüpreis exklusive Weinbegleitung € 98,00 pro Person
Menüpreis inklusive Weinbegleitung € 149,00 pro Person

Katerfrühstück mit Live-Jazz im Restaurant DUKE am 01.01.2012, 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr
€ 38,00 pro Person (€ 35,00 pro Person für Hausgäste)
Reservierung: 030/68315-4000

Silvester 2011

Variation vom Linumer Milchkalb mit Artischockensalat und Schalottenmarinade
2007 Riesling Grand Cru Saering, Schlumberger, Elsaß
***

Geräucherte Forellensuppe mit Flusskrebsen und Lauch
2009 Riesling vom Grauen Schiefer, Clemens Busch, Mosel
***

Warmes Octopuscarpaccio mit Sellerie, Meerrettich und Walnußöl (gegrillter Calamar)
2007 Rullyıer Cru Le Meix Cadot, Domaine Dureuil-Janthial, Burgund
***

Karre und Raviolo vom Lamm mit Zimttomaten und gebackener Zucchiniblüte
2007 Chateau Clerc Milon, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac
***

Gaperon mit Rotweinfeigen
2008 Trollinger Alte Reben, Rainer Schnaitmann, Württemberg
***

Gebackenes Kokosparfait mit Mango und Himbeeren in Champagnergelee
2007 Höpler Trockenbeerenauslese, Christoph Höpler, Neusiedler See

100 Jahre Titanic

01.01. bis 31.01., täglich ab 18.00 Uhr

Im Jahr 2012 jährt sich zum 100. Mal der Untergang der legendären Titanic. Der Mythos dieses schwimmenden Grandhotels hat nie geendet. Was es an Bord zu Essen gab, belegen tatsächlich erhalten gebliebene Speisekarten und Berichte von geretteten Passagieren. So wurde auch das letzte Dinner der Erste-Klasse-Passagiere überliefert. Im Januar 2012 kocht unser Küchenchef Carsten Obermayr dieses Menü, modern in Jazz Variationen komponiert und um ein oder zwei „Sattmacher" gekürzt, exklusiv für Sie im DUKE.

Menüpreis exklusive Weinbegleitung € 65,00 pro Person
Menüpreis inklusive Weinbegleitung € 110,00 pro Person
Reservierung unter 030/68315-4000

Titanic-Menü

Canapé la Amiral
Champagner Ruinart Blanc de Blancs aus der Magnum Flasche
***

Consommé Olga
2007 Pouilly Fume les Loges, Pierre Marchand & Fils, Loire
***

Pochierter Lachs in Schaumsauce
2009 Pernand-Vergelesses, Domaine Cachat-Ocquidant et Fils, Burgund
***

Punch Romaine
***

Gebratene Taube auf Kresse
2005 Pommard Clos de Ursulines Magnum, Albert Bichot, Burgund
***

Dessertvariation mit Schokolade, Früchten und Vanillecreme
2007 Brumaire, Château Bouscassé, Pacherenc de Vic Bilh

VIP-Players-Party mit Real Madrid

14.01. ab 21.00 Uhr

Mit dem Flexstrom-Cup ist der Budenzauber nach Berlin zurück gekehrt. Feiern Sie auch 2012 gemeinsam mit den Fußball-Legenden! Die Spieler von Real Madrid, Hertha-BSC, dem 1. FC Union Berlin, dem Titelverteidiger Bayer04 Leverkusen und weiteren Spitzenclubs sind zu Gast im Ellington.

Tickets für das Turnier und die Party unter: www.flexstrom-cup.de oder
TICKET-HOTLINE: 01805-992212*

***0,14 €/Min., Mobilfunkpreise Max-Schmeling-Halle. 0,42 €/Min.**

Valentinstag

14.02. um 19.00 Uhr

Irina von Bentheim hat wohl die erotischste Stimme Deutschlands und sie synchronisiert die coolste Lady aus New York, Carrie Bradshaw aus „Sex and the City“. Sie liest zwischen den vier Gängen eines wunderbaren Menüs prickelnde Geschichten.

Menüpreis exklusive Weinbegleitung € 52,00 pro Person
Menüpreis inklusive Weinbegleitung € 75,00 pro Person
Menüpreis inklusive 0,375 l Ruinart Rosé pro Paar inklusive Weinbegleitung € 99,00 pro Person

Reservierung empfohlen unter 030/68315-4000 oder www.duke-restaurant.com
Einen Strauß Blumen? Organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Valentins-Menü

Scheiben von der Kalbsnuss in Gemüsevinaigrette mit Artischockenmousse und Feldsalat
2009 Gewürztraminer Auslese, Bassermann-Jordan, Pfalz
***

Kokos-Currysuppe mit Meeresfrüchtespieß
2010 Sauvignon Blanc, Crystallum by Peter Allan&Andrew Finlayson
***

Rosa gebratene Entenbrust mit Ingwerspitzkohl und Shiitakepilzen in Cranberriejus
2005 Nick Faldo Selection Shiraz, Katnook, EstateCoonawarra
***

Valhrona Schokoladenfondue mit Früchten
2006 Dulce Monastrell, Casa de la Ermita, Jumilla

Nürnberger Straße 50-55 | 10789 Berlin | Tel.: +49(30)68315-0 | contact@ellington-hotel.com | www.ellington-hotel.com | www.duke-restaurant.com