

# DINING ROOM

## LUNCHKARTE RESTAURANT

IM FRASER SUITES HOTEL HAMBURG AM RÖDINGSMARKT 2

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit

unter **040 - 380 86 36 - 401** bereit

**BOOK NOW**

FÜR IHRE TISCHRESERVIERUNG BITTE ÜBER UNSERE HOMEPAGE

## EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 18.50

### VORSPEISE

**PIFFERLINGSSUPPE** 4.50  
mit Parmigiano Reggiano und Croûtons

**NY CHOP SALAD** 4.50  
sommerlicher Blattsalat mit Tomaten, Mais  
Radieschen, Paprika, Ei, Ranch Dressing

### HAUPTGÄNGE

**STRAWBERRY SUMMERBOWL**  
erfrischendes Superfood 15.00

Quinoa, Wassermelone, Mozzarella, Passionsfrucht, Basilikum-salat

**MATJES FILET No. 2**  
San Francisco Style 15.00

George Arliss Kartoffeln, Apfel, Gurken-Dill-Salat, Pfifferlinge, Green Goddess Dressing aus 1920

**STEAK TAGLIATA »LITTLE ITALY«**  
Rumpsteak 15.00

Rucola, Parmiggiano Reggiano, Tomaten, Syracuse Salzkartoffeln Mojo

**BAHAMAS RED SNAPPER**  
tropisches Fisch-Filet 15.00

karibik-spiced Süßkartoffelpüree, spicy Cole Slaw, Ananas, Kokosnuss Chip, fruchtige Currysauce

**AHI AHI TUNA TATAR**  
Gelbflossen-Thunfischtatar 15.00

Avocado, Mango, Koriander, Blattsalat, Spicy Chipotle Sauce

**FULTON FISH MARKET CALAMARI**  
auf Tomaten-Bruschetta 15.00

Jalapeños, Rucola, Limette, schwarze Knoblauch Aioli

**SUNSHINE ZIEGENKÄSE**  
Gratiniert 15.00

gegrillter Pfirsich, Rucola, Frisee, Pecanuss, Kirschen-Vinaigrette

**'People who love to eat are  
always the best people.'**

*Julia Child*

## WESTCOAST TUNA CEVICHE

Yellow Fin Thunfisch 20.50

mit Grapefruit, Zitronengras, Limetten, Jalapenos, Avocado, Granatapfel, Süßkartoffelchip

## NEW ENGLAND CRAB CAKE

Königskrabben Cake 23.50

Original knuspriger Königskrabben Cake, Zucker-Mais-Succotash, Spicy Chipotle Sauce, Limetten-Vinaigrette

## TATAR »BUCKINGHAM STYLE«

US Angus Filet, handgeschnitten 24.00

Cognac, geräuchertes Eigelb, Kapern, Sardellen, Trüffel-Aioli, Senfsaat, Crispy Haus-Baguette

## BROADWAY BURRATINI

Passionsfrucht-Burratini 19.50

mit gegrilltem Pfirsich, Rucola, Heirloom Tomaten, weißer Passionsfrucht-Aceto Vinaigrette

## HAWAIIAN COCONUT PRAWNS

Black Tiger Garnelen 21.00

in Crispy Panko-Kokosnuss, Lemon Chilisaucе, Spicy Cole Slaw

## PHILLY STEAK TATAR

kurz angebraten 'Aller Retour' 26.00

Angus Rindertatar, gegrillte Pilze, Chili, Comté-Käse, grüne Paprika

## SAISON SPECIALS

DINING ROOM SCHNITZEL mit gebratenen Pfifferlingen 20.00

ENTRECÔTE »STEAK FRITES« mit gebratenen Pfifferlingen 25.00

PASTA »CHANTERELLES« mit Pfifferlingen und gegrilltem grünen Spargel 23.00

## KAVIAR, AUSTERN & FEINES

### AUSTERN FINES DE CLAIRE 3 Stück

»NATUR« frische Zitrone, Tabasco, Schalottenvinaigrette 18.00

»ROCKEFELLER« gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere 22.00

»SURF & TURF« mit Crispy Panko Auster auf Steak Tatar, Gentleman's Relish 22.00

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL mit Avocado und Bloody Mary Sauce 31.00

FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT Schokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche 29.50

KÖNIGSKRABBen BEIN Unser Highlight, saftig mit Knoblauch-Butter, Cocktail-Dip 45.00

KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g Blini, weiße Schokolade, Creme-Fraiche 79.00

# DINE

## SEAFOOD & HUMMER

### GEGRILLTE GELACKTE OCTOPUSARME

mit Honig und Soja mariniert

26.00

### SPICY RED SNAPPER

gebratenes Filet in Zitronengras-Chili-Minze mariniert mit Passionsfrucht

26.00

### AHI AHI TUNA TUNA

gebratenes blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischsteak mit Mango- und Avocado-Chutney

32.00

### LONG ISLAND LOBSTER

unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus Baguette und

550-600g

»KLASSISCH« MIT COCKTAILSAUCE, BUTTER UND AIOLI 59.00

»ROCKEFELLER« MIT SPINAT, PERNOD, HOLLANDAISE, TOMATEN, GRUYERE 64.00

»A LA NEWBERG« MIT BRIOCHE, KONFIERTEM EIGELB, GESCHMOLZEMEN LAUCH, 64.00

PILZEN UND FLAMBIERTER COGNAC-BISQUE *SIGNATURE*

## PRIME STEAKS & MORE

### PASTRAMI-STEAK *SIGNATURE*

unser bekanntestes - 8 Tage mariniert, in Pfeffer-Koriander gebeizt und geschmort - mal was Anderes

250g

26.00

### THE DINING ROOM DUCK

rosa gebratene Entenbrust

»HUDSON RIVER« KNUSPRIG MIT MANHATTAN-KIRSCHEN 29.50

»UMAMI DUCK« LACKIERT MIT DEM EXKLUSIVEN 5-SPICES GEWÜRZ 29.50

### THE GRILLED WATERMELON STEAK *SIGNATURE*

geräucherte, karamellierte, geröstete Wassermelone mit Feta und Pinienkernen unter der Rauch-Cloche

220g

32.00

## US ANGUS RINDERFILET

zart und saftig, grain fed, wie es sein soll

»KLASSISCH«	GEGRILLT NACH IHREM WUNSCH	250g	39.00
»CHINATOWN«	UNSER BELIEBTESTES IN UMAMI-HOISIN-AUSTERN SAUCE	250g	42.00

WHEN THE LION IS HUNGRY, HE EATS *UPGRADE YOUR TURF*

ALS »DUKE'S WAY«	MIT GEBRATENER HAPPY FOIE GRAS*	+ 20.00
ALS »SURF & TURF«	WAY MIT 1/2 HUMMER	+ 25.00
ALS »THE ROYAL CUT«	MIT 24K BLATTGOLD UMHÜLLT	+ 60.00

SIGNATURE

## HIGHLIGHTS

### POULET EN VESSIE

\* AM TISCH FILETIERT \*

Das saftigste Geflügel der Welt in der Schweinblase gegart 69.00  
vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point  
in Sherry-Trüffelbutter gegarte Rhode Island Poularde,  
mit Trüffel, Datteln, Pancetta, Waldpilze, Happy Foie Gras\*  
Trüffelmousseline, haricot vertes Bohnen, Trüffel-Jus

### WAGYU »SHABU SHABU STYLE«

rohe Wagyu Scheiben von Jack's Creek 99.00  
mit heißem Wagyu Dashi Fondue-Pot zum am Tisch garen  
Einfach Großartig!  
Mit Udong Nudeln, Edamame, Asia Pilzen,  
konfiertem Soja-Eigelb und Spicy Cole Slaw

### »THE KING OF THE SEA« SEAFOOD PLATTE

ab zwei Personen, pro Person 79.00

Hummer klassisch, Hummer Thermidor, Austern,  
Crispy Tigergarnelen, Prawn Cocktail, Königskrabbenbein,  
Jacobsmuscheln, Grünschalmuscheln, Pulpo,  
peruanisches Ceviche,  
Wakame und Haus-Dip Selektion  
Upgrade mit 30g eisgekühltem Kaviar Malossol +70.00

## BEILAGEN ZU UNSEREN HAUPTGÄNGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGE

Crunchy Pommes	6	Süßkartoffel Pommes	7	Trüffel Pommes	9
Kartoffel Püree	6	Salzkartoffeln + Mojo	7	Trüffel Püree	9
Butter Kartoffeln	6	Rosmarin Kartoffeln	7	Brat Kartoffeln	7

## GEMÜSEBEILAGE

Pilze Asia Style	6	Maracuja-Rainbow-Carrots	6	Pfifferlinge	8
Grüner Spargel	6	Grüner Spargel Asia Style	8	Blumenkohl & Cheese	6
Tomato Salad	7	Blattspinat-Erdnuss-Chili	7	Bohnen-Pancetta	6

## SAUCEN

Bernaise	4	Champagner Beurre blanc	4	Chimmichurri	4
Hollandaise	4	Pfefferkorn-Bourbon	4	HP Steakhouse BBQ	4
Currysauce fruchtig	4	Portwein Bordelais Jus	5	Enten   5-Spices Jus	5

# INTERMEDIATE

## SOHO & LITTLE ITALY

### NY DELI PRAWN SALAD

mit gebratener Tigergarnele 23.00

Spicy Cole Slaw, Tomate, Gurke, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch-, Caesar oder Champagner Dressing

### PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini 28.00

mit Champagner-Trüffel-Sauce, Aged Parmigiano Reggiano, und frischem Trüffel

### »UPPER EAST« ESCALOPE

Unser Signature Schnitzel 25.00

in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegter Zitrone und Cranberry Chutney

### THE EMPIRE STATE BURGER

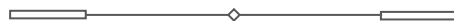
hausgemachter Brioche-Bun 23.00

250g ANGUS-Beef oder BEYOND MEAT Steakpaddy, Tomate, Gurke, Romana, Smoked Aioli, Zwiebel-Jam, Crunchy Pommes Frites

## I ♥ ARTICHOKE

unser Superfood Klassiker 18.50

warme ganze Artischocke mit Römersalat, Dried Tomatos, Pinienkernen, kandierten Oliven und Haus Dips



# DESSERTS

## DREI HAUSGEMACHTE SORBETS

Blaubeersorbet, Himbeersorbet, Kalamansi-Zitrusfrucht-Sorbet 11.00  
aufgefüllt mit Champagner + 10.00

## PEACH MELBA

weißer Pfirsich, Vanille-Eis, Himbeere, Mandeln und Champagner-Bellini Granita 13.00

## NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

klassischer Cheesecake mit Muscovado Zucker Brûlée, marinierten Blaubeeren, 15.00  
weißer Schokolade und Cosmopolitan Sorbet

## CHOCOLATE COOKIES & CREAM

Cookie Crumble mit Valrhona Schokoladenganache, Rocky Road 14.00  
Marshmallow-Vanille-Pekanus Eis

## FLAMBIERTES BAKED ALASKA

hausgemachte Tahiti-Vanilleeisbombe im Baisermantel, warmes Himbeer- 15.00  
Cointreau Kompott, Schoko-Kugeln, ab zwei Personen am Tisch flambiert

## SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem 17.00  
Früchte Brot und Aged Balsamico



WIR FREUEN UNS AUF SIE!  
FÜR IHRE TISCHRESERVIERUNG BITTE ÜBER UNSERE HOMEPAGE

[BOOK NOW](#)