

5TH AVENUE

LET THE PARTY START

OYSTER »ROCKEFELLER«

drei Fines de Claire Austern gratiniert mit Pernod-Spinat, Sauce Hollandaise und Gruyère Käse



MAINE LOBSTER SOUP

mit Mango, Granny Smith Apfel und Bourbon



»THE FAT GOOSE«

Happy Foie Gras Parfait mit Bitterschokolade, Sauerkirschen, Mandeln und Brioche*



US RINDERFILET »SURF & TURF«

zart und saftig gebratenes Angus Rinderfilet mit halbem Hummer mit Kartoffelgratin Dauphinoise, grüner Spargel und Trüffel beurre blanc

oder

LOBSTER »A LA NEWBERG«

Geheimtip Hummergericht aus New York mit geschmortem Lauch, Pilzen, konfiertem Eigelb, Brioche und einer flambierten Hummer-Cognac Bisque



FLAMBIERTES »BAKED ALASKA«

Tahiti-Vanille-Eisbombe in Baisermantel mit weißem Schokoladen-Himbeer-Kern, Peta Zeta und Cointreau-Himbeer-Sauce

3-Gang Menu ohne Maine Lobster Soup und The Fat Goose für 105.00 EUR

4-Gang Menu ohne The Fat Goose für 116.00 EUR

5-Gang Menu für 129.00 EUR

*Happy Foie Gras ist eine patentierte Bio Gänsestopfleber ohne Stopfmast

SoHo

DELI LIFE & MORE

THE BIG GREEN AVOCADO-MANGO TATAR

Mango-Timbale mit Granatapfel, Bagelchip und Super Seed Granola



CHICKEN & WAFFLE CONSOMMÉ

Kraftbrühe mit in Buttermilch marinierter knuspriger Haut vom Long-Island Hähnchen mit gebratenem Bacon, Curry und Ahornsirup



SALAD OF LIBERTY

Saisonale Blattsalate mit Gemüse von unserem lokalen Markt mit Chiasamen und Champagner Dressing



SMOKEY PASTRAMI STEAK

Unser 8 Tage hausgemachter Smokey Pastrami in Pfeffer-Koriander-Kruste mit asiatischem Cole Slaw, Süßkartoffelpüree und Chimichurri Sauce

oder

DELAWARE RIVER MEERFORELLE

mit Kartoffelpüree, Brokkolini, Mandeln
Zitronenconfit und Krustentierschaum



HOMEMADE SORBET VARIATION

Blaubeer-, Kalamansi Zitrus- und Himbeersorbet

3-Gang Menu ohne Consomme und Salad of Liberty für 58.00 EUR

4-Gang Menu ohne Salad of Liberty für 69.00 EUR

5-Gang Menu für 77.00 EUR

LITTLE ITALY

LA DOLCE VITA

HARRY'S NEW YORK BEEF CARPACCIO

handgeschnittenes Angus Rindertatar, Trüffel-Aioli, Rucola und Aged Parmesan



I ♥ ARTISCHOKE

Warme Artischocke mit Römersalat, Tomate, Pinienkernen, kandierten Oliven und Haus Dip



BROADWAY BURRATINI

Angemachter Burratini mit marinierten Heirloom Tomaten, Passionsfrucht, gegrilltem Pfirsich und Croûtons



PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan-Chips und frischem gehobelten Trüffel

oder

GEGRILLTE OCTOPUSARME

in Honig und Soja gelackt mit wildem Spargolini-Brokkoli, Süßkartoffelpüree und Spicy Cole Slaw



SOVRANO LAMARDI

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

3-Gang Menu ohne Vichysoisse Suppe und Burratini für 63.00 EUR

4-Gang Menu ohne Burratini für 74.00 EUR

5-Gang Menu für 84.00 EUR

DUMBO BROOKLYN

MANHATTAN SKYLINE FEELING

TIMES SQUARE TUNA

kurzgebratener Ahi Thunfisch, Kokosnuss, Vanille-Karotten, Passionsfrucht



ONION SOUP »A LA MOUQUIN«

karamellierte Zwiebelsuppe mit geschmolzenem Savoier Gruyère Käse Croûton und Crispy Schalotten



NY CHUNKY BLUECHEESE SALAD

Romanasalat, Tomaten, Bacon, Avocado, Ei, Spicy Deli Coleslaw
Chunky Blue Cheese oder Ranch Dressing



»THE UPPER EAST« ESCALOPE

in Butter geschwenktes saftiges Schnitzel mit Parisienne Kartoffeln, kandierter eingelegerter Zitrone, Sauce Hollandaise und süßem Cranberry Chutney

oder

GEGRILLTER RED SNAPPER

mit Blumenkohl & Cheese, Asian Cole Slaw und Zitronengras Curry Sauce



NEW YORK CHEESECAKE »CRÈME BRÛLÉE«

Klassischer Cheesecake mit Muscovado Vollrohrzucker gratinierten Erdbeeren, weißer Schokolade und Cosmopolitan Cocktail Sorbet

3-Gang Menu ohne Onion Suppe und Bluecheese Salad für 65.00 EUR

4-Gang Menu ohne Burratini für 76.00 EUR

5-Gang Menu für 86.00 EUR

UPPER EAST

THE POSH LIFE

PHILLY STEAK »ALLEZ RETOUR«

handgeschnittenes Beefstatar kurzgebraten mit gegrillten Pilzen, Chili, Comté-Käse und grüner Paprika



MAINE LOBSTER SOUP

mit Mango, Granny Smith Apfel und Bourbon



NEW ENGLAND CRAB CAKE

Unser Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash Ragout und Spicy Chipotle Sauce



US ANGUS RINDERFILET

zart und saftig gebraten mit Trüffelpüree, gegrilltem grünen Spargel, Passionsfrucht Rainbow Karotten und Sauce Bernaise

oder

GEGRILLTER AHI AHI THUNFISCH

mit Sesam-Kartoffelstampf, gegrilltem grünen Spargel, Asian Cole Slaw und Curry-Zitronengras Sauce



CHOCOLATE COOKIES & CREAM

Schokoladen-Cookie-Cheesecake-Crumble mit Valrhona Schokoladen Garnache, Rocky Road Marshmallow Eis und Mangokompott

3-Gang Menu ohne Maine Lobster Soup und Crab Cake für 84.00 EUR

4-Gang Menu ohne Crab Cake für 97.00 EUR

5-Gang Menu für 107.00 EUR

CHINATOWN

FUSION & MORE

GELACKTE OCTOPUSARME

mit Süßkartoffelpüree, asiatischem Cole Slaw, Chili, Erdnüssen und Maracujasauce



MAGIC MUSHROOM SOUP

Steinpilzessenz mit Sherry, Estragon, Bruschetta und schwarzer Knoblauch Aioli



CRISPY HAWAII TIGER PRAWNS

in Panko-Kokosnuss mit Lemon-Chilisauce und Avocado-Mango Salat



US RINDERFILET »CHINATOWN«

Unser beliebtestes Filet - in Hoisin-Austernsauce aromatisiert - mit Süßkartoffelpommes wildem Asia Brokkoli und Pilze Asia Style

oder

»THE UMAMI« DUCK

Lackierte 5-Spices Entenbrust rosa gebraten mit Udong Nudeln, wildem Asia Brokkoli und Pilze Asia Style



BESCHWIPSTES KALAMANSI SORBET

Hausgemachtes Sorbet aus der Mandarinen-Kumquat Zitrusfrucht aufgefüllt mit Prosecco

3-Gang Menu ohne Magic Mushroom Soup und Hawaii Tiger Prawns für 82.00 EUR

4-Gang Menu ohne Hawaii Tiger Prawns für 92.00 EUR

5-Gang Menu für 100.00 EUR