

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

PUMPKIN PIE SUPPE

4.50

vom gerösteten Muskatkürbis mit Zimtbutter, Ingwer und kandierten Kürbiskernen

CAESARE CARDINI SALAD

4.50

Romanasalat, Zitrone, Maple-Bacon, Nussbutter-Croûtons und Cardini's Original Caesar-Salad Dressing von 1920

HAUPTGÄNGE

DUCK A L'ORANGE

Gelackte Entenkeule

15.00

konfierte Entenkeule mit Kumquats und 5-Spices lackiert, Süßkartoffeln und Balsamico Pflaumen

ST. PIERRE »JOHN DORY«

Gebratener St. Petersfisch

15.00

mit East River Shrimps, Mais-Succotash und Krustentiersauce

US FLAT IRON STEAK

48 Stunden in Bourbon geschmort 15.00

getrüffeltes Kartoffelpüree, Passionsfrucht- und Portweinschalotten

AUTUMN BOWL

Adironduck Mountain Cheese

15.00

geröstete bunte Ahornsirup-Beete, Feige, schwarze Walnuss und Brombeer-Dressing

STEINPILZ RISOTTO »YELLOWSTONE«

Cremig wie es sein soll 15.00

Kürbis, Waldpilze, Pamigiano Reggiano und Champagnerschaum

**'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 Steinpilzen 25.00

ENTRECÔTE »STEAK FRITES« mit gebratenen Steinpilzen 30.00

PASTA »PORCINI« mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan 28.00

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