

DINING ROOM

FINE DINING DINNER

Für den Besuch bei uns denken Sie bitte an Ihren Impfpass, Genesenenbescheinigung
sowie Ihren Personalausweis

Wir sind gemäß aktueller Gesetzeslage angehalten keine Ausnahmen zuzulassen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis und wir freuen uns über Ihre Treue!

TÄGLICH HIGH-CLASS
VON 15:00-23:00 UHR



Am Besten einfach reservieren, damit wir Ihnen den schönsten Tisch zuweisen können.

RESERVE NOW

VORSPEISEN

WESTCOAST TUNA CEVICHE 22 Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchip	I ♥ PUMPKIN 23 Spaghetti-Muskat Kürbis mit Orangen-Zimt-Butter, Mountain Cheese und Flower Sprouts
BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« 24 Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Haus-Baguette, Senfsaat	NEW ENGLAND CRAB CAKE 24 Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce
HARRY's NY BEEF CARPACCIO 19 hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan	BEAUTIFUL BEETROOT 19 Bunte Beete Carpaccio mit zweierlei Blumenkohl, Wintergewürzen, Estragon
TAVERN ON THE GREEN TATAR 18 Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola	MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE 19 mit Mango, Apfel, Cognac
NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN 23 Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing	MAGIC MUSHROOM SOUP 15 Steinpilz Consommé, Sherry, Estragon, Bruschetta, schwarze Knoblauchaioli

KAVIAR. AUSTERN & FEINES

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL Hummer-Medaillons, Thousand Island, Römersalat, Avocado 35
SCALLOPS GEBRATEN Jacobsmuscheln gebraten, Topinambur, Ahorn, Pastrami, Apfel, Krustentierfoam 26
FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT Happy Foie Gras*, Bitterschokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche 29
AUSTERN »ROCKEFELLER« 3 Stück Fines de Claire gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere 22
KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g Mini-Blinis, weiße Schokoladen-Ganache, Creme-Fraiche, Chips 79

CASUAL GREAT DISHES

HAWAIIAN COCONUT PRAWNS 22 Black Tiger Garnelen in Crispy Kokosnuss-Panko, Lemon Chilisauce, Spicy Cole Slaw	THE EMPIRE STATE BURGER 220g 23 ANGUS-Beef oder BEYOND MEAT Steakpatty, hausgemachtes Brioche-Bun, Tomate, Gurke, Romana, Smoked Aioli, Zwiebel-Jam, Crunchy Pommes Frites
PASTA A LA PRESSE 34 Handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan und frischem Trüffel	»UPPER EAST« ESCALOPE SCHNITZEL 25 in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegte Zitrone und Cranberrychutney
THE REAL PAN PIZZA ab 11 Unsere Lieblings-Pan-Pizza aus Brooklyn mit karamellisiertem luftigen knusprigen Boden, Büffelmozzarella, Tomaten und Fine Dining Toppings-Upgrades zum selber gestalten	THE STEAK PAN PIZZA 29 mit gebratenen zarten Rinderfiletstreifen, Jalapeños, Büffelmozzarella, gerösteten Zwiebeln und leckerer Hollandaise
THE SEA SERPENT PAN PIZZA 28 mit gegrilltem Octopus, gebratenen Tigergarnelen, Avocado und Cherrytomaten	THE BLACK & WHITE PAN PIZZA 34 mit frischem gehobelten Trüffel, Büffelmozzarella, Trompetenpilzen und Kalamata Olivenöl

UNSERE HIGHLIGHTS ZUM AUFTISCHEN

POULET EN VESSIE

* IN DER SCHWEINSBLASE SERVIERT ZUM AUFSCHNEIDEN *

Das saftigste Geflügel der Welt in der Schweinblase gegart 69

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

mit heißem Wagyu Dashi
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 89

Hummer klassisch, Hummer Thermidor, Austern Rockefeller,
Crispy Tigergarnelen, Prawn Cocktail, Königskrabbenbein,
Jacobsmuscheln, Pulpo,
peruanisches Thunfisch Ceviche,
Wakame, Cole Slaw und Haus-Dip Selektion
Upgrade mit 30g eisgekühltem Kaviar Malossol +70

UNSER SEAFOOD. FISCH & HUMMER

LONG ISLAND LOBSTER 550-600g 69
Unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus-Baguette und

KLASSISCH mit Cocktailsauce, Butter, Aioli

ROCKEFELLER mit Spinat, Pernod, Hollandaise 75

A LA NEWBERG mit einer Cognac-Eigelb Bisque,
geschmortem Lauch, Pilzen und Brioche 75

GEGRILLTE GELACKTE OCTOPUSARME 26
mit Honig und Soja mariniert

STATEN ISLAND ALASKA COD Filet 26
Kabeljaufilet im Hirschschenkelmantel

AHI AHI TUNA TUNA 32
blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischsteak

UNSERE PRIME STEAKS & MORE

US ANGUS RINDERFILET 250g**39**

zart und saftig, wie in es sein soll

KLASSISCH gegrillt nach Ihrem Wunsch**CHINATOWN SIGNATURE** Unser beliebtestes Filet - in Hoisin-Austernsauce aromatisiert - UMAMI Pur **42**

ALS »DUKE'S WAY« MIT GEBRATENER HAPPY FOIE GRAS* +24

ALS »SURF & TURF« WAY MIT 1/2 HUMMER +29

ALS »THE ROYAL CUT« MIT 24K BLATTGOLD +60

PASTRAMI-STEAK 250g SIGNATURE**26**

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

ENTRECOTE 250g**29**

Der Klassiker, kräftig im Geschmack

THE GRILLED WATERMELON STEAK (V) 32

Geräucherte, karamellisierte, geröstete Wassermelone mit Feta und Pinienkernen

X-MAS SPECIALS

Verlassen Sie sich auch dieses Jahr wieder auf Daniel Thompson's beliebte Gänse und Enten zur Weihnachtszeit. Mit viel Liebe und Spaß für Ihren Abend.

Bitte 24 Stunden vorher bestellen

THE DINING ROOM DUCK FOR 2 (2kg)

unsere beliebten ganzen Freiland Enten für 2 Personen

»KLASSISCH« KNUSPRIG MIT MANHATTAN-KIRSCHEN **69**»UMAMI DUCK« LACKIERT MIT UNSEREM 5-SPICES GEWÜRZ **74****THE DINING ROOM GANS FOR 2-5**unsere berühmte knusprige Freiland Gans für 2-3 Personen (3,8kg) **99**unsere berühmte knusprige Freiland Gans für 4-5 Personen (5,5kg) **169****KARTOFFELBEILAGE**

Crunchy Pommes 6

Kartoffel Püree 6

Butter Kartoffeln 6

Süßkartoffel Pommes 7

Mais-Serviettenknödel 7

Rosmarin Kartoffeln 7

Trüffel Pommes 9

Trüffel Püree 9

Kartoffel-Gratin 7

GEMÜSE

Pilze Asia Style 6

Bohnen-Pancetta 6

Cranberry Rotkohl 7

Maracuja-Rainbow-Carrots 6

Champagner Sauerkraut 6

Blattspinat-Erdnuss-Chili 7

Geröstete Maronen 8

Flower Sprouts 8

Spargel Asia Style 7

SAUCEN

Bernaise 4

Hollandaise 4

Trüffel-Parmesan 4

Champagner Beurre blanc 4

Pfefferkorn-Bourbon 4

Portwein Bordelais Jus 5

Chimmichurri 4

Gänse/ Enten Jus 5

5-Spices Jus 5