

# DINING ROOM

FINE DINING

LUNCH

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 MIT 2G  
AB 12:00 UHR FÜR SIE DA



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

RESERVE NOW

# UNSER BEKANNTES LUNCH SPECIAL

Winter-Lunchkarte bis 10.01. jeden Mittag 12:00-14:30

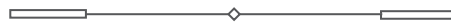
## EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 18.50

### VORSPEISE

**MARONEN SAMTSUPPE** 4.50  
mit Williamsbirne und Dörrobst

**WINTER WALDORF SALAD** 4.50  
mit Apfel, Sellerie, Kale, Weintrauben  
karamellierte Walnüsse, Granatapfel



### HAUPTGÄNGE

**DUCK A L'ORANGE**  
Gelackte konfierte Entenkeule 15.00  
mit Kumquats und 5-Spices  
lackiert, Cranberry-Rotkohl,  
Kartoffelklöße und  
Balsamico Pflaumen

**PELHEM BAY COD FISH**  
Gebratener Winter Kabeljau 15.00  
mit Champagner Sauerkraut  
und Riesling Sauce

**HIRSCHKEULE »WHITE TAIL«**  
rosa gebraten 15.00  
mit Pilzen a la Creme, Mais-  
Servietten-Knödeln und Grand  
Marnier-Cassis Jus

**GRÜNKOHL NO. 2**  
der Klassiker 15.00  
mit hausgeräuchertem Pastrami  
Kassler, Kohlwurst und  
karamellisierten Kartoffeln

**PASTA PUMPKIN**  
Spaghetti und Kürbis 15.00  
mit Maronen, Salbei, Parmesan  
und Balsamico Nussbutter

**GOTHAM GOATS CHEESE**  
Gebackener Ziegenkäse 15.00  
mit geröstete Ahornsirup-Süß-  
kartoffeln, Pecanüssen und  
Cranberry Kompott

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

*Julia Child*

# VORSPEISEN

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

## KAVIAR. AUSTERN & FEINES

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

## CASUAL GREAT DISHES

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

**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

## U-MAS SPECIALS

Bitte 24 Stunden vorher bestellen. Unsere beliebten Freiland Enten und Gänse.

### THE DINING ROOM DUCK FOR 2 (2kg)

»KALT ZUM ZUHAUSE FINAL AUFBACKEN« KNUSPRIG VORGEGART MIT ANLEITUNG 59

»HEISS ZUM ABHOLEN« KNUSPRIG FERTIGGEGART 69

### THE DINING ROOM GANS FOR 2-5 (3,8KG ODER 5,4KG)

»KALT ZUM ZUHAUSE FINAL AUFBACKEN« KNUSPRIG MIT ANLEITUNG FÜR 2-3 PERSONEN (3,8KG) 89

»HEISS ZUM ABHOLEN« KNUSPRIG FERTIGGEGART FÜR 2-3 PERSONEN (3,8KG) 99

»KALT ZUM ZUHAUSE FINAL AUFBACKEN« KNUSPRIG MIT ANLEITUNG FÜR 4-5 PERSONEN (5,4KG) 159

»HEISS ZUM ABHOLEN« KNUSPRIG FERTIGGEGART FÜR 4-5 PERSONEN (5,4KG) 169

### KARTOFFELBEILAGE

Crunchy Pommes	6	Süßkartoffel Pommes	7	Trüffel Pommes	9
Kartoffel Püree	6	Mais-Serviettenknödel	7	Trüffel Püree	9
Butter Kartoffeln	6	Rosmarin Kartoffen	7	Kartoffel-Gratin	7

### GEMÜSE

Pilze Asia Style	6	Maracuja-Rainbow-Carrots	6	Geröstete Maronen	8
Bohnen-Pancetta	6	Champagner Sauerkraut	6	Flower Sprouts	8
Cranberry Rotkohl	7	Blattspinat-Erdnuss-Chili	7	Spargel Asia Style	7

### SAUCEN

Bernaise	4	Champagner Beurre blanc	4	Chimmichurri	4
Hollandaise	4	Pfefferkorn-Bourbon	4	Gänse/ Enten Jus	5
Trüffel-Parmesan	4	Portwein Bordelais Jus	5	5-Spices Jus	5