

DINING ROOM

FINE DINING
TAKE AWAY

Für die Abholung unserer Gerichte, stellen wir Ihnen diese perfekt eingepackt zu Ihrem Wunsch-Zeitpunkt bei uns im Restaurant bereit. Vorlauf Bestellung ca. 45 Minuten.

kein Mindestbestellwert

TÄGLICH ABHOLEN
VON 12:00-21:30 UHR



EINFACH HIER ONLINE IHRE ABHOLZEIT RESERVIEREN UND RECHTZEITIG DA SEIN

BOOK NOW

WIR STELLEN HEISS UND PÜNKTLICH ALLE IHRE SPEISEN BEREIT

UNSER BEKANNTES LUNCH SPECIAL

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

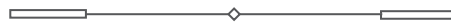
EAT WELL - LIVE WELL MENU

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

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 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