

# DINING ROOM

## FINE DINING LIEFERSERVICE

### UNSER LIEFERGEBIET

Rotherbaum  
Harvestehude  
Eppendorf (teil)

Uhlenhorst (teil)  
St. Georg  
Hohenfelde

Hafencity  
Innenstadt  
Hammerbrook

Othmarschen (teil)  
Ottensen  
Altona (teil)

St. Pauli  
Sternschanze  
Eimsbüttel (teil)

Unsicher, ob wir zu Ihnen liefern? Geben Sie auf unserer Homepage unter "Lieferservice" einfach Ihre Postleitzahl ein.  
Mindestbestellwert 79 Euro.

TÄGLICH HIGH-CLASS  
VON 17:00-21:30 UHR



EINFACH HIER ONLINE IHRE LIEFERZEIT RESERVIEREN UND BESTELLEN

BOOK NOW

WIR LIEFERN HEISS UND PÜNKTLICH

# IHR ERLEBNIS

## MIT UNS

Sie können auf

[www.TheDiningRoom.de](http://www.TheDiningRoom.de)

einen **Lieferzeitpunkt fest buchen**

und wir stehen pünktlich vor der Tür

Sie **bezahlen kontaktlos**

und wir bringen Ihnen die Rechnung mit

Ihre Speisen kommen **perfekt temperiert mit Aktiv-Hotboxen**

und Sie können direkt starten

Unsere Fahrer sind in **Anzug und weißen Handschuhen gekleidet**

und super nett als Überraschung

**Wir machen alles möglich**

von dem normalen Lieferservice bis hin zu Überraschungen, Firmen-Events, Catering, Hochzeiten, Candle Light Dinner und vielem mehr.



### 'Good practice tip'

Für mehrere Gänge stellen Sie sich vor unserer Lieferung

Ihren Ofen auf ca. 65 C und stellen Sie

Ihre Teller auf das untere Blech.

Die Hauptgänge können Sie bei Ankunft dann einfach dazustellen  
und nach der Vorspeise auf Ihren eigenen warmen Tellern aufstellen.

Oder Sie bestellen einfach in zwei Gängen

# VORSPEISEN

<b>WESTCOAST TUNA CEVICHE</b> 22 Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchip	<b>I ♥ ARTICHOKE</b> 24 Ganze warme Artichocke zum zuteln mit Salat, Dried Tomates, kandierten Oliven und Parmesansegel und Dips
<b>BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE«</b> 25 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>MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE</b> 19 mit Mango, Apfel, Cognac
<b>TAVERN ON THE GREEN TATAR</b> 19 Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola	<b>WAGYU BEEF TEA</b> 19 Consommè vom Wagyu-Rind mit Umami Pilzen
<b>NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN</b> 23 Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing	

## KAVIAR. AUSTERN & FEINES

<b>»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL</b> Hummer-Medaillons, Thousand Island, Römersalat, Avocado 35
<b>FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT</b> Happy Foie Gras*, Bitterschokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche 30
<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

## GREAT FEEL GOOD 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> 24 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> 29 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 GENIESSEN

## »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



## 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



# AUF VORBESTELLUNG

UNSERE KLASSIKER MIT 48 STD. VORBESTELLUNG

Gerne bereiten wir für Ihren Abend individuell vor

## POULET EN VESSIE

Das saftigste Geflügel der Welt in der Schweinblase gegart 79

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



## FILET »WELLINGTON«

ab zwei Personen, pro Person 89

"It's a riddle wrapped in a mystery inside an enigma"  
Winston Churchill

500g Rinderfilet, knuspriger Blätterteig, Trüffel, Waldpilze, Wirsing, Bohnen, Bordelais Jus

## LOUP DE MER »A LA DUCASSE«

ab zwei Personen, pro Person 79

in Meersalz-Brotteig-Kruste sanft gegarter Wildfang Loup de Mer mit Zitronen-Thymian,  
Rosmarin, Orange und Fenchel aromatisiert

## THE DINING ROOM DUCK FOR 2

unsere beliebten ganzen Freiland Enten für 2 Personen, pro Person 59

»KLASSISCH« knusprig mit Manhattan Kirschen  
»UMAMI DUCK« lackiert mit unserer 5-Spice Umami Marinade

# UNSER SEAFOOD. FISCH & HUMMER

**GEGRILLTE GELACKTE OCTOPUSARME** 26  
mit Honig und Soja mariniert

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

**FILET DE SOLE »MOUNTBATTEN« FOR 2** 119  
800g auf der Gräte mit gratinierten Kartoffel-  
Schuppen, Lauch und Prince of Wales Pernod-  
Hollandaise

**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



## UNSERE PRIME STEAKS & MORE

**PASTRAMI-STEAK 250g SIGNATURE** 26  
Unser bekanntestes - 8 Tage mariniert, in Pfeffer-  
Koriander gebeizt und geschmort - mal was Anderes

**THE GRILLED WATERMELON STEAK (V)** 34  
Geräucherte, karamellisierte, geröstete Wassermelone  
mit Feta und Pinienkernen

**THE UPPER EAST ESCALOPE** 29  
Unser Signature Schnitzel in Butter geschwenkt  
mit Crunchy Pommes, Sauce Hollandaise,  
eingelegter Zitrone und Cranberry Chutney

**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

WHEN THE LION IS HUNGRY, HE EATS **UPGRADE YOUR TURF**

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

# ADD ONS ZU IHREM HAUPTGANG

## KARTOFFELBEILAGE

Crunchy Pommes	6	Süßkartoffel Pommes	7	Trüffel Pommes	9
Kartoffel Püree	6	Süßkartoffel Püree	7	Trüffel Püree	9
Rosmarin Kartoffeln	6				

## GEMÜSEBEILAGE

Pilze Asia Style	6	Blattspinat-Erdnuss-Chili	7	Flower Sprouts	8
Grüne Bohnen-Pancetta	6				

## SAUCEN

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

# UND SÜESSES ZUM SCHLUSS

## STICKY TOFFEE PUDDING

THE QUEENS FAVORITE - warmer Toffee Cake mit Karamellsauce, Dattel und Tahiti Vanille-Cream 14

## NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

klassischer Cheesecake mit Muscovado Zucker Brûlée, marinierten Blaubeeren, weißer Schokolade und Cosmopolitan Kompott 15

## SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem Früchte Brot und Aged Balsamico 19



WIR FREUEN UNS SEHR AUF SIE!  
FÜR IHRE RESERVIERUNGEN BITTE ÜBER UNSERE HOMEPAGE VORNEHMEN