

DINING ROOM

FINE DINING DINNER

EIGENE TESTSTATION

Für den Besuch bei uns denken Sie bitte an Ihren Impfpass, Genesenenbescheinigung
sowie Ihren Personalausweis
Sie können bei uns vor Ort im Hotel Tests durchführen, sofern Sie diesen für den Zugang benötigen
Vielen Dank und wir freuen uns sehr über Ihre Reservierung!

TÄGLICH HIGH-CLASS
VON 17:00-23:00 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 ♥ ARTICHOCK 24 Ganze warme Artichocke zum zuteln mit Salat, Dried Tomates, kandierten Oliven und Parmesansegel und Dips
BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« 25 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	MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE 19 mit Mango, Apfel, Cognac
TAVERN ON THE GREEN TATAR 19 Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola	WAGYU BEEF TEA 19 Consommé vom Wagyu-Rind mit Umami Pilzen
NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN 23 Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing	

KAVIAR. AUSTERN & FEINES

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL Hummer-Medaillons, Thousand Island, Römersalat, Avocado 35
FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT Happy Foie Gras*, Bitterschokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche 30
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 24 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 29 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

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

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

THE GRILLED WATERMELON STEAK (V) 32

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

BEILAGEN

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		

ETWAS SUESSES ZUM SCHLUSS

STICKY TOFFEE PUDDING

THE QUEENS FAVORITE - warmer Toffee Cake mit Karamellsauce, Dattel und Tahiti Vanilleeis 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