

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

Lunchkarte bis 28.02.

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 19.50

VORSPEISE

PUMPKIN SQUASH CHOWDER 5.50

Kürbissuppe mit Spicy Chipotle, Graupen und Granatapfel

CESARE CARDINI SALAD 5.50

mit Romana, Parmesan, Butter-Croûtons, Maple-Sirup-Bacon und Original Caesar Dressing



HAUPTGÄNGE

US FLAT IRON STEAK

48 Std. geschmort 15.00

mit getrüffeltem Kartoffelpüree, grünen Pancetta-Bohnen und Cognac-Pfefferkorn-sauce

CAPE MAY HADDOCK

Gebatener Winter-Schellfisch 15.00

mit Blutorangen Hollandaise Rosmarin Kartoffeln und Haselnuss-Spinat

MOULES FRITES No. 2

Miesmuscheln 15.00

in unserem Curry-Weißwein Sud, C Ahorn Bacon, Pommes Frites und schwarzer Knoblauch Aioli

AHI AHI TUNA TATAR

Gelbflossen-Thunfischtatar 15.00

mit spicy Chipotle Sauce, Avocado, Tomaten und Mango Chutney

MARY PICKFORD PASTA

Pasta in Parmesansauce Alfredo 15.00

mit Petersilie, Knoblauch und frisch gehobeltem aged Parmesan

CAESAR SALAD

mit Rinderfiletsreifen 15.00

Romana, Parmesan, Butter-Croûtons, Maple-Sirup-Bacon und Original Caesar Dressing

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

Julia Child

VORSPEISEN

WESTCOAST TUNA CEVICHE 22 Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchip	I ♥ ARTICHOKE 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 Consommè 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

GREAT FEEL GOOD 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 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