

EMPFANG CANAPÉ

Für Ihren Empfang jeglicher Art als kleine Hors D'oeuvre oder Come Together.
Lassen Sie sich von unseren klassischen Canapés mit Twist begeistern.
Canapés können Sie mit der Hand essen und servieren wir im Tablett Service.

Die Portionsgröße eines Canapé entspricht ca. 2 Bites

CASUAL einzeln je 3.50 €

HAWAII CHICKEN CROSTINI
Kikok Huhn, Kokos, Chili-Erdnusscreme

CREVETTE BRUSCHETTA
Tomaten, schwarze Aioli Creme

MINI QUICHE LORRAINE VEG
Paprika, Basilikum-Creme

KNUSPRIGE FALAFEL VEG
Granatapfel, Minz-Creme

PARSNIP WRAPPED DATES VEG
Datteln, Pastinake, Honig, Soja

CHOCOLATE CROSSIE LOLLIPOP VEG
Erdnuss, Rosinen, Bitterschokolade

CHILLED BLOODY MARY SHOT VEG
Tomate, Sellerie, Hamburger Pfeffer

CRISPY FLAMMKÜCHLE BASKET
Speck, Sauerrahm, Schalottencreme

THE SPICY SALMON SPOON
Purple Cole Slaw, Lachs, Soja Glaze

EISMEERFORELLE TATAKI SPOON
Frischkäse, Wasabi

PALMENHERZ CEVICHE SPOON VEG
Orange, Cajun-Pfeffer

PEANUT COOKIE BANANA CUBE VEG
Erdnuss, Vanille, Banane

KORIANDER PASTRAMI ROLE
Pfeffer, Senfcreme, Gewürzgurke

BRAISED SCHWEINEBAUCH SKEWER
gelackt in Hoisin-Senf, Gurken-Relish

MINI SANDWICH MONSIEUR
Toast, Gruyere, Schinken, Creme Fraîche

CHICKEN SATAY SKEWER
Sweet-Chili-Limetten Glaze

STICKY MEATBALLS
Asia-Lack Glaze, Schnittlauch

CAPPUCCINO PROFITEROLE VEG
Windbeutel, Kaffee-Karamell-Creme

BUSINESS einzeln je 4.50 €

MINI TRUFFLE PIZZETTI VEG
Tomate, Trüffel, leichter Blätterteig

ROASTBEEF TRAMEZZINI ROLE
Tatar Sauce, Zwiebelrelish, Kartoffel

MAFIA CARPACCIO CROSTINI
Angus Filet, Rucola, Parmesan, Pinienkern

AVOCADO TATAR FILO BASKET VEG
Mango, Super Seeds, Granola

NORDSEEKRABBE FILO BASKET
Cocktailsauce, Filoteig, Crunch

DEVIL DATES ON HORSEBACK
Datteln, Pancetta-Schinken, Bärenhonig

ARANCINI RISOTTO BALL VEG
Fried Risotto, Parmesan, Maracujacreme

THE ORIGINAL OLIVE SPHERE VEG
Olive, Mandel, Bitterschokolade

PINA COLADA TARTELETT VEG
Ananas, Kokos, Creme, Tarte

SPRING PEA SHOT REAGENZGLAS VEG
Erbse, Minze, Gurke

CHILLED GAZPACHO SHOT VEG
Gurke, Avocado, Erdbeere, Toast Sandwich

ZITRONENGRAS CHICKEN SKEWER
Kikok Huhn, Sticky Sweet-Sour Sauce

DUCK A L'ORANGE SPOON
Entenbrust geräuchert, Pflaume, Orange

THE CANARY POTATO SKEWER VEG
Salzkartoffel karamellisiert, Rosemary-Mojo

BURATTINI COTTA LONGO VEG
geschlagener Burrata, Blätterteig, Aceto

CRISPY STEINPILZ BASKET
Steinpilz-Confit, Speck, Schnittlauch

KING-LACHS LAVENDEL TATAKI
Honig-Senf Kräutermantel, Rote Beete

LIMETTEN CAKE TARTELETT VEG
Limette, Baiser, Mürbteig

FRIED TIGERGARNELE FILOTEIG
Sweet Chili Mango Dip

TUNA TATAKI CUBE
Sesam, Cajun, Maracujacreme

CRISPY ENTEN CONFIT
knsupriger Hautchip, Entenbrust, Jus

THE REAL TOMATO VEG
geschmort, Thymian-Creme, Filo-Basket

WALDORF SALAD CANNELONI VEG
Apfel, Traube, Organge, Walnuss

THE CROTIN CHAVIGNOL CUBE VEG
Toasted Ziegenkäse, Himbeere, Honig

SMOKED WATERMELON BASKET VEG
Feta Käse, Minze, Crispy Basket

THE STRAWBERRY MARGARITA VEG
Erdbeere kandiert, Salz, Cointreau

CHOCOLATE FUDGE BROWNIE VEG
Pecanuss, Himbeere

Mindest Canapé Anzahl 25 je Auswahl

EMPFANG CANAPÉ

Für Ihren Empfang jeglicher Art als kleine Hors D'oeuvre oder Come Together.
Lassen Sie sich von unseren klassischen Canapés mit Twist begeistern.
Canapés können Sie mit der Hand essen und servieren wir im Tablett Service.

Die Portionsgröße eines Canapé entspricht ca. 2 Bites

EXECUTIVE einzelnen je 5.50 €

NORDSEEKRABBen PUMPERNICKEL
Melone, Cocktailsauce

ROASTBEEF PUMPERNICKEL
Tatar Sauce, Zwiebelrelish

RINDERFILET LOLLIPOP
Brotmantel, Zwiebelchutney

BEEF TATAR BASKET
US Angus Filet, Trüffelcreme, Crispy Filo

GIN & TONIC CAVIAR SPOON VEG
Gurke, Dill, Gin-Tonic Pearls

CREME BRÛLÉE SPOON VEG
Blaubeere, Muscovado Zucker

LOBSTER TATAR CRACKER
Avocado, Chipotle Sauce

KING CRAB CAKE
Zuckermais-Succotash, Chipotle Sauce

CHAMPAGNER ERDBEERE CUBE VEG
Tonkabohne, Creme Chantilly

EVENT CLASS individuell zzgl. vor Ort Live Koch erforderlich

AUSTER NATUR (5€)
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone

AUSTER SURF & TURF (6€)
Rindertatar fritiert, Schalotten, Kräuter

AUSTER ROCKEFELLER (6€)
gratinert, Spinat, Pernod, Hollandaise

BEEF TATAR ALLEZ RETOUR (6€)
US Angus Filet flambiert, Mountain Cheese

RED UMAMI DUCK CROSTINI (5€)
Five-Spice Ente, Hoisin, Trompetenpilz

FRENCH TOAST VEG (4,50€)
Brioche, Ahornsirup, Blaubeere, Zimt

JACOBSMUSCHEL TATAKI (5€)
geflämte Limette, Vanille

MINI EGG BENEDICT CRACKER (5,50€)
Avocado, Pancetta, Yuzu Hollandaise

AIOLI ESCARGOT SKEWER (4,50€)
Weinbergschnecke, Kräuter, Butter

HAPPY FOIE GRAS CUBE (6€)
Mandeln, Sauerkirschen, Brioche, Schokolade

KÖNIGSKRABBen SALAT SPOON (9€)
Zitrus, Bloody Mary Dressing

TAHITI VANILLE EIS HÖRNCHEN VEG (5€)
Salzkaramell, Schoko-Hörnchen

HUMMER CLASSIC SKEWER (8€)
Medaillon, Butter, Romana, Lemon-Dip

HUMMER NEWBERG FLAMBEED (9€)
Brioche, Bisquedip, Lauch, konfiertes Ei

WAGYU FILET TOAST (10€)
Toast roasted, grilled Wagyu, Porcini Pilz

KAVIAR BLINI (9€)
Ossieta Kaviar, Weiße Schokolade

EMIRATES PALACE GOLD DATE (11€)
Dattel, Pancetta, 24K Blattgold umhüllt

LA CRÊPE SUZETTE BASKET VEG (9,50€)
Grand Marnier, Vanille, Zucker, Orange



Mindest Canapé Anzahl 20 je Auswahl

EVENT FINGERFOOD

Für Ihre Verpflegung von Meetings und Come Togethers.
Fingerfoods richten wir als kalte Gerichte einzeln auf Geschirr mit Besteck
und als warme Gerichte in Chevies auf einem Buffet an.
Auch als Flying Buffet mit Service buchbar.

Die Portionsgröße eines Fingerfoods entspricht ca. 7 Bites (Gabel oder Löffel) -
4 Fingerfoods ergeben eine vergleichbare Hauptgang Tellergerichtgröße

CASUAL einzeln je 6.50 €

CAESARE CARDINI SALAT VEG
mit Romana Salat, Aged Parmesan
und braunen Croûtons

LITTLE ITALY BROTSALAT VEG
mit marinierten Tomaten, Schalotten
und frischem Pesto

MINI-SCHNITZEL KALT
mit homemade Ketchup und
Baguette

KARTOFFEL-LAUCH SUPPE VEG
mit Röstzwiebeln und
Sour Cream

MAPLE CARROT CAKE VEG
mit Pecanüssen, Orangen und
Vanille Frosting

FALAFEL FITNESS BOWL VEG
mit Quinoa, Avocado, Mango,
Granatapfel und Super Seed Granola

MELONE PARMA BOWL
mit Rucola, Tomaten und
Passionsfrucht

GLASIERTE KALBSFRIKADELLE
mit Honig_Senf und homemade
Ketchup

TOMATEN CONSOMMÉ VEG
mit Heirloom Tomate und
Oliven-Croûtons

STICKY TOFFEE PUDDING VEG
mit Clotted Cream und
Karamell

TOMATEN-PARMESAN SCHNITTE VEG
mit Tramezzini, New York Cole Slaw
und Deli Salad

TRUTHAHN CRANBERRY WRAP
mit Blattsalat, Romana und braunen
Nussbutter Croûtons

ROASTED MOZARELLA-FOCACCIA VEG
mit gegrillter Paprika und
Tomatenpesto

MINI CHEESEBURGER
mit Zwiebeln, Gewürzgurke und
Tomate

EXOTIC VANILLE-OBSTSALAT VEG
mit Passionsfrucht und
Zitronengras

BUSINESS einzeln je 7.50 €

MEDITERRANEAN SALAD VEG
mit Zucchini, Aubergine, Aceto-Onion,
Feta, Oliven, Lemon-Thymian Vinaigrette

BLUECHEESE BACON SALAD
mit Romana Salat, Avocado, Tomaten,
Bacon und chunky Blue Cheese Dressing

SÜßKARTOFFEL-CURRY SUPPE VEG
mit Bruschetta und Aged
Parmesan

BEEF STROGANOFF NO.2
mit Cognac-Rahm Sauce, Pilze, Paprika
SAISONAL zwischen 10.1.-28.02.

ROASTBEEF & KARTOFFEL NO.2
kalt mit Picalliliy Gemüse und Remoulade
SAISONAL zwischen 1.3.-31.5.

MATJES NO.2
mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln
SAISONAL zwischen 1.6.-30.8.

WILD-RAGOUT NO.2
mit Zartbitterschokosauce und Birne
SAISONAL zwischen 1.9.-31.10.

GRÜNKOHL NO.2 VEG
mit Pastrami, Kohlwurst, Caramel-Potato
SAISONAL zwischen 1.11.-9.01.

PORK BELLY TERRIYAKI
mit Gurken, Honig-Soja und
Chili

BÜFFELMOZZARELLA MILLE FEUILLE VEG
mit gegrillter Feige, Tomate
und Aceto

TRÜFFEL PARMESAN SUPPE VEG
mit geschmolzenen Tomaten und
Aged Parmesan

CARAMELIZED CHAVIGNOL BOWL VEG
mit Blood Orangen, Granola und Cranberry
SAISONAL zwischen 10.1.-28.02.

THE QUEENS QUICHE VEG
mit Spargel, Schafskäse, Hollandaise
SAISONAL zwischen 1.3.-31.5.

STRAWBERRY SUMMER BOWL VEG
mit Quinoa, Mozzarella, Ananas, Melone
SAISONAL zwischen 1.6.-30.8.

BEAUTIFUL BEETROOT BOWL VEG
mit Rosmarin-Honig, Ziegenkäse, Walnuss
SAISONAL zwischen 1.9.-31.10.

MISO BLACKED COD
Kabeljau mit Sesam Kartoffelpüree
SAISONAL zwischen 1.11.-9.01.

RUBEN SANDWICH
mit Pastrami, Pickels, Senf Mayo und
Röstzwiebeln

CEVICHE VOM THUNFISCH
mit Passionsfrucht und
Avocado

KING LACHS RÖSTI
Kartoffelrösti, Avocado und
Zitrusfrüchte

CAPE MAY HADDOCK
Winter Kabeljau, Blutorangen-Hollandaise
SAISONAL zwischen 10.1.-28.02.

FRÜHLINGSLAMM & BÄRLAUCH
mit Bärlauchpüree und Holunderblütenjus
SAISONAL zwischen 1.3.-31.5.

LITTLE ITALY RUMPSTEAK TAGLIATA
mit Rucola, Trüffel und Canary Potato
SAISONAL zwischen 1.6.-30.8.

STEAK & CHEESE
Flat Iron geschmort, Zwiebel, Mac & Cheese
SAISONAL zwischen 1.9.-31.10.

CRISPY ENTENBRUST
mit Zimtrotkohl, Kartoffelkloß und Jus
SAISONAL zwischen 1.11.-9.01.

Mindest Fingerfood Anzahl 12 je Auswahl

EVENT FINGERFOOD

Für Ihre Verpflegung von Meetings und Come Togethers.
Fingerfoods richten wir als kalte Gerichte einzeln auf Geschirr mit Besteck
und als warme Gerichte in Chevies auf einem Buffet an.
Auch als Flying Buffet mit Service buchbar.

Die Portionsgröße eines Fingerfoods entspricht ca. 7 Bites (Gabel oder Löffel) -
4 Fingerfoods ergeben eine vergleichbare Hauptgang Tellergerichtgröße

BUSINESS einzeln je 7.50 €

PINA COLADA PANNA COTTA VEG
mit mariniertem Ananas und
Kokosnuss

CREME DE LA CREME BRULEE VEG
mit Tahiti Vanille und
Himbeere

KEY LIME PIE VEG
Limettentarte, Baiser und
Vanillecrumble

BIRNEN STRUDEL HELENE VEG
mit Schoko, Karamell und
Sauce Chantilly

ROTE GRÜTZE SYLTER ART VEG
mit Kirschen, Zimt, Rotwein und
Vanille

KAFFERNLIMETTEN PANNA COTTA VEG
mit Erdnusscrumble, Chili und
Mangochutney

EXECUTIVE einzeln je 8.50 €

BEEF TATAR SCHLEMMERSCHNITTE
mit Tramezzini, Trüffelcreme, Kartoffelchip

RICOTTA TRÜFFEL RAVIOLO VEG
mit Aged Parmesan

HOISIN GLASIERTER OCTOPUS
mit gegrillter Wassermelone

RINDERFILET TRAMEZZINI
mit Tatarsauce, Rucola und Gurke

HUMMER SAMTSUPPE
mit Mango, Apfel und Cognac

LINGUINI-TIGERGARNELE
mit Aged Parmesan

GEBRATENER CRAB CAKE
mit scharfem Zuckermais-Relish

TRÜFFEL-LAUCH QUICHE VEG
mit Schnittlauch Creme

STEINPILZ ESSENZ VEG
mit Sherry und Einlage

SCHLEMMER PLATTEN individuell pro Portion

ITALIENISCHE AUFSCHNITT PLATTE

mit

Parmaschinken und Edelsalami
Gegrillte Antipasti Gemüse
Mozzarella und Parmesan
Marinierte Kalamata Oliven
Hausgemachtes Focaccia
Pesto und Trüffel Aioli
Rucola Salat

je Portion 17.50 €

HAMBURGER FISCHMARKT PLATTE

mit

Nordseekrabben mit Gurken Salat
Stremel Lachs in bunter Pfefferkruste
Geräucherter Ahornsirup Lachs
Forellenfilet mit Apfel und Schillerlocke
Gerauchter Makrelenfilet in Zwiebelkruste
Cocktail Sauce und Meerrettich Sauce
Schwarzbrot und Baguette, Butter

je Portion 19.80 €

ARTISAN KÄSE PLATTE

VEG

mit

Englischer Stilton Blauschimmelkäse
Schweizer Tete de moine Hobelkäse
Italienischer Sovrano Büffelkäse
Französischer St Maure Asche-Ziegenkäse
Deutscher Bockenholzer Deichkäse
Weintrauben, Fruchtbrot, Baguette
karamellisierte Nüsse, Feigensenf, Chutney

je Portion 17.50 €

Mindest Fingerfood Anzahl 12 je Auswahl

MENUS

DUMBO BROOKLYN

MANHATTAN SKYLINE FEELING

TIMES SQUARE TUNA

kurzgebratener Ahi Thunfisch, Mango-Wakame,
Lemon-Chilisauce, Crispy Reismudel



SWEET POTATO CURRY COCONUT SOUP

Mais-Succotash und
Koriander-Joghurt



CHUNKY BLUECHEESE COBB SALAD

Romanasalat, Tomaten, Bacon, Avocado, Ei, Spicy Deli Coleslaw
Chunky Blue Cheese Dressing



»THE UPPER EAST« ESCALOPE

in Butter geschwenktes saftiges Schnitzel mit gerösteten Kartoffeln,
kandierter eingelegter Zitrone, Sauce Hollandaise und süßem Cranberry Chutney

oder

GEGRILLTER SCHELLFISCH »CAPE COD«

mit Zitronenspinat, gerösteten Kartoffeln
und Pommery-Senfsauce



NEW YORK CHEESECAKE »CRÈME BRÛLÉE«

Klassischer Cheesecake mit Muscovado Vollrohrzucker gratinierten Erdbeeren,
weißer Schokolade und Blaubeer Sorbet

5-Gang Menu für 81.00 Netto

4-Gang Menu ohne Chunky Blueecheese Salad für 70.00 Netto

3-Gang Menu ohne Sweet Potato Suppe und Times Square Tuna für 55.00 Netto

MENUS

SoHo

DELI LIFE & MORE

THE BIG GREEN AVOCADO-MANGO TATAR

Mango-Timbale mit Granatapfel, Bagelchip
und Super Seed Granola



CREAM & CHICKEN CHOWDER

Hühnersamtsuppe mit in Buttermilch mariniertem Long-Island
Chicken, Trüffelmais, Pilzen und Popcorn



SALAD OF LIBERTY

Ahornglasierte gegrillte Gemüse von unserem lokalen Markt
mit Parmesan, Granatapfel, Chiasamen und Champagner Dressing



SMOKEY PASTRAMI STEAK

Unser 8 Tage hausgemachter Smokey Pastrami in Pfeffer-Koriander-Kruste mit
asiatischem Cole Slaw, Süßkartoffelpüree und Chimichurri Sauce

oder

PRAWNS A LA »BALHAZAR«

Gebratene Tigergarnelen mit asiatischem Cole Slaw, Süßkartoffelpüree
und Chimichurri Sauce



HOMEMADE SORBET VARIATION

Blaubeer-, Apfel- und Himbeersorbet

5-Gang Menu für 80.00 Netto

4-Gang Menu ohne Salad of Liberty für 68.00 Netto

3-Gang Menu ohne Salad of Liberty und Big Green avocado Tatar für 56.00 Netto

MENUS

LITTLE ITALY

LA DOLCE VITA

HARRY`S NEW YORK BEEF CARPACCIO

handgeschnittenes Angus Rindertatar, Trüffel-Aioli,
Rucola und Aged Parmesan

**THE WHITE TOMATO CONSOMMÉ**

Weißer klare Tomaten-Consommé mit
intensiver Heirloom Schmortomate

**NY DELI SALAD MIT GARNELEN**

Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate,
gegrillte Tigergarnelen, Butter-Croûtons und Vinaigrette

**PASTA A LA PRESSE**

handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan-Chips und
frischem gehobeltem Trüffel

oder

GEGRILLTE OCTOPUSARME

in Honig und Soja gelackt mit Sesam Spinat,
Süßkartoffelpüree und Spicy Cole Slaw

**SOVRANO LAMARDI**

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

5-Gang Menu für 95.00 Netto

4-Gang Menu ohne NY Deli Salad für 75.00 Netto

3-Gang Menu ohne Tomatenconsommé und NY Deli Salad für 67.00 Netto

MENUS

CHINATOWN

FUSION & MORE

GELACKTE OCTOPUSARME

mit Süßkartoffelpüree, asiatischem Cole Slaw, Chili,
Erdnüssen und Maracuja



MAGIC MUSHROOM RAMEN SOUP

Waldpilzessenz mit Udong-Ramen-Noodle
japanischem Onsen Ei, Edamame Bohne



CRISPY HAWAIIAN TIGER PRAWNS

in Panko-Kokosnuss mit Lemon-Chilisauce
und Avocado-Mango Salat



US RINDERFILET »CHINATOWN«

Unser beliebtestes Filet - in Hoisin-Austersauce aromatisiert -
mit Wasabi-Kartoffelpüree und Pilze Asia Style

oder

TATAKI TUNA

Sesam-Crusted Ahi Ahi Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelpüree,
Pilze Asia Style und Zitrus-Ingwer Ponzu



BESCHWIPSTES YUZU SORBET

Hausgemachtes Sorbet aus der japanischen Edel-Zitrusfrucht
aufgefüllt mit Prosecco

5-Gang Menu für 99.00 Netto

4-Gang Menu ohne Hawaii Tiger Prawns für 81.00 Netto

3-Gang Menu ohne Magic Mushroom Ramen Soup und Hawaii Tiger Prawns für 73.00 Netto

MENUS

UPPER EAST

THE POST LIFE

PHILLY STEAK TATAR »ALLEZ RETOUR«

handgeschnittenes Beeftatar kurzgebraten mit gegrillten Pilzen,
Jalapenos und Mountain Cheese Crostini



MAINE LOBSTER SOUP

mit Mango, Granny Smith Apfel
und Cognac



NEW ENGLAND CRAB CAKE

Unser Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash
Ragout und Spicy Chipotle Sauce



US ANGUS RINDERFILET

zart und saftig gebraten mit Trüffelpüree, Speckbohnen,
Passionsfrucht Rainbow Karotten und Sauce Bernaise

oder

GEGRILLTER AHI AHI TUNA TUNA

mit Sesam-Kartoffelstamf, Asia Spinat,
Spicy Cole Slaw und Curry-Zitronengras Sauce



CHOCOLATE LAVA CAKE

Warmer Valrhona-Schokoladencake mit flüssigem Lavakern,
Nusskrokant und kaltem Himbeersorbet

5-Gang Menu für 111.00 Netto

4-Gang Menu ohne Crab Cake für 91.00 Netto

3-Gang Menu ohne Maine Lobster Soup und Crab Cake für 80.00 Netto

MENUS

5TH AVENUE

LET THE PARTY START

OYSTER »CLASSIC«

drei Fines de Claire Austern mit Bloody Mary Dressing
und Schalotten-Vinaigrette



MAINE LOBSTER SOUP

mit Mango, Granny Smith Apfel
und Cognac



»THE FAT GOOSE«

Happy Foie Gras Parfait mit Bitterschokolade, Sauerkirschen,
Mandeln und Brioche*



US RINDERFILET »SURF & TURF«

zart und saftig gebratenes Angus Rinderfilet mit halbem Hummer
Trüffelpüree, Blattspinat und Sauce Bernaise

oder

LOBSTER »ROCKEFELLER«

Sanft gegarter Hummer gratiniert mit Pernod-Spinat und Gruyere Käse
Blattsalat mit Champagnerdressing und Crispy Haus Baguette



FLAMBIERTES »BAKED ALASKA«

Tahiti-Vanille-Eisbombe in Baisermantel mit weißem Schokoladen-Himbeer-Kern,
Peta Zeta und Cointreau-Himbeer-Sauce

5-Gang Menu für 138.00 Netto

4-Gang Menu ohne Fat Goose für 111.00 Netto

3-Gang Menu ohne Austern und The Fat Goose für 99.00 Netto

*Happy Foie Gras ist eine patentierte Bio Gänsestopfleber ohne Stopfmast

MENUS

GRAND CENTRAL

THE WALDORF-ASTORIA

THE KING CRAB LEG

in Butter pochiertes Königskrabbenbein mit schwarzer
Knoblauchaioli und Zitrone



VICHYSOISSE & CAVIAR

Original warme Kartoffel-Lauch-Vichysoisse a la Louis Diat
mit 10g gesalzenem Kaviar Mallossol



WAGYU CARPACCIO

mit heissem Wagyu-Dashi, konfiertem Eigelb,
und Umami-Pilzen



US RINDERFILET »ROSSINI«

Der Klassiker der feinen Küche - US Angus Rinderfilet mit gebratener
Gänseleber, Trüffelmousseline, grünen Bohnen und Bordelais Jus

oder

LOBSTER »A LA NEWBERG«

Highlight Hummergericht aus New York mit geschmortem Lauch, Pilzen,
konfiertem Eigelb, Brioche und einer flambierten Hummer-Cognac Bisque



YUZU-KALAMANSI SORBET & CHAMPAGNER

Hausgemachtes Sorbet aus der Yuzu und Mandarinen-Kumquat Zitrusfrucht
mit 0.1 l Champagner

5-Gang Menu für 189.00 Netto

4-Gang Menu ohne Wagyu Carpaccio für 149.00 Netto

3-Gang Menu ohne King Crab Leg und Wagyu Carpaccio für 119.00 Netto

MENUS

CENTRAL PARK

VEGETARIAN

THE GREEN HEART OF THE CITY

TAVERN ON THE GREEN

Avocado-Mango Tatar mit Bagelchip, Granola
und Maracuja



THE WHITE TOMATO CONSOMMÉ

Weißer klare Tomaten-Consommé mit
intensiver Heirloom Schmortomate



THE METROPOLITAN SALAD

Gemüse-Blattsalate vom lokalen Markt mit gebackenem Ziegenkäse,
Pecanüsse und Blaubeer-Dressing



PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan-Chips
und frischem gehobeltem Trüffel

oder

THE GRILLED WATERMELON

Geräucherte, karamellisierte und geröstete Wassermelone
mit Feta und Pinienkernen



CHOCOLATE LAVA CAKE

Warmer Valrhona-Schokoladencake mit flüssigem Lavakern,
Nusskrokant und kaltem Himbeersorbet

5-Gang Menu für 83.00 Netto

4-Gang Menu ohne Metropolitan Salad für 71.00 Netto

3-Gang Menu ohne White Tomato Soup und Metropolitan Salad für 62.50 Netto

MENUS

BROADWAY PATH

VEGETARIAN

CROSSING THE GREEN CITY

NY DELI SALAD

Avocado-Mango Tatar mit Bagelchip, Granola
und Maracujasauce



THE TRUFFLED PARMESAN CHEESE SOUP

mit Karamell-Tomaten und
knusprigen Schalotten



THE GOLDEN CAULIFLOWER

in Currybutter gegarter und mit Panko und Bergkäse gratinierter Blumenkohl
mit Apfel-Rosinen-Salat



HONIG-MISO-AUBERGINE »NASU DENGAKU«

die berühmte japanische Aubergine mit Wucht,
butterzart und saftig gegrillt,
mit Miso und Honig lackiert und abgeflammt
mit Süßkartoffelpüree,
Spicy Cole Slaw, crunchy coconuts
und Passionsfrucht-Sauce



NEW YORK CHEESECAKE »CRÈME BRÛLÉE«

Klassischer Cheesecake mit Muscovado Vollrohrzucker gratinierten Erdbeeren,
weißer Schokolade und Blaubeer-Sorbet

5-Gang Menu für 84.00 Netto

4-Gang Menu ohne Golden Cauliflower für 67.00 Netto

3-Gang Menu ohne Golden Cauliflower und Truffled Parmesan Soup für 58.00 Netto

MENUS

CELEBRATION SEASON

10. JANUAR - 28. FEBRUAR

POWERFUL START TO THE NEW YEAR

BEAUTIFUL BEETROOT

Marinierte bunte Beete mit Trüffeldressing, Wildkräuter Mesclun Salat
karamellisierter Walnuss und gebratenen Pilzen



CREAM & CHICKEN CHOWDER

Hühnersamtsuppe mit in Buttermilch mariniertem Long-Island
Chicken, Trüffelmais, Pilzen und Popcorn



GRATINATED CROTIN CHAVIGNOL

Warmer Ziegenkäse auf Blutorangen-Birnensalat
mit Cranberry Chutney



US STICKY SHORTRIB

48 Stunden gegartes Shortrib Steak mit Pastinaken, Flower Power Sprouts,
Schalotten-Karamell und Bordelais Jus

oder

ALASKA SCHELLFISCH IM HIRSCHSCHINKENMANTEL

mit Pastinaken, Flower Power Sprouts
und Krustentierschaum



STICKY TOFFEE PUDDING

The Queens Favourite - warmes Toffee-Küchlein mit Datteln, Tahiti Vanille Eis
und Karamellsauce

5-Gang Menu für 81.00 Netto

4-Gang Menu ohne Crotin Chavignol für 67.00 Netto

3-Gang Menu ohne Crotin Chavignol und Beautiful Beetroot für 58.50 Netto

MENUS

FIRST SUNSHINE

01. MÄRZ - 31. MAI

FASHION WALK AT BRIANTS PARK

HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO

mit Basilikum-Mousse, kandierten Oliven
und Trüffel-Champagner-Vinaigrette



THE WHITE ASPARAGUS SOUP

Spargelsamtsuppe mit konfiertem Ei
und Katenschinken



WILD GARLIC CORN WAFFLE

American Bärlauch und Mais Fritter mit Morchel
und Sauerampfer



COLORADO SPRING LAMB

Rosa gebratenes Lamm-Carré in Macadamia-Nusskruste mit wildem Brokkolini,
neuem Kartoffelstampf, Creme fraîche und Minz-Holunderblüten Jus

oder

DELAWARE EISMEERFORELLE

in Ahornsirup glasiert mit neuem Kartoffelstampf, wildem Brokkolini
und Sauce Hollandaise



WHITE RHUBARB CHOCOLATE

Pinker Rhabarber mit griechischem weißen Schokoladen-Joghurt,
rosa Pfefferbeerenkompott und crunchy Honey-Comb

5-Gang Menu für 81.00 Netto

4-Gang Menu ohne Wild Garlic Corn für 67.00 Netto

3-Gang Menu ohne ohne Wild Garlic Corn und Tomato Carpaccio für 58.00 Netto

MENUS

SUMMER IN THE CITY

01. MÄRZ- 31. MAI

FEEL THE CENTRAL PARK VIBE

I ♥ PALM HEARTS

Gebratene Cajun-Palmherzen mit Florida-Orangen-Jalapeno Ceviche, grünen Crunch-Tomaten und spicy Ranch Dressing



MARGARITA SOUP

Wassermelonen-Ingwer Kaltschale mit Chili-Salz, gepickelter Wassermelonenhaut und Minz-Tequilaschaum



COQUILLES ST JACQUES & PEACH

gebratene Jakobsmuschel mit Pfirsich, Basilikum, Parmaschinken und Königskrabbenschaum



WISCONSIN KALBSFILET

rosa gebraten mit grünem Spargel, Pfifferlingen, kanarischen Salzkartoffeln und Mojo Rojo Sauce

oder

SPICY RED SNAPPER »BAHAMAS STYLE«

mit Ananas-Mojo Relish, Kokosnuss, Coleslaw und Ahorn-Süßkartoffelpüree



KEY LIME PIE

erfrischende Limetten-Tarte mit kubanischem Vanillecrumble, flambiertem Baiser und Buttermilchsorbet

5-Gang Menu für 89.50 Netto

4-Gang Menu ohne Coquilles St. Jacques für 73.00 Netto

3-Gang Menu ohne Coquilles St. Jacques und Palm Hearts für 63.50 Netto

MENUS

COSY SEASON

01. SEPTEMBER - 30. OKTOBER

BEST TIME OF THE YEAR

SPAGHETTI KÜRBIS

überbackener Parmesan-Muskat-Spaghettikürbis auf herbstlichen Salat
mit Ahorn Sirup, Zimtbutter und Pekanüssen



BROOKLYN BOUILLABAISSE

Schlemmen wie Gott in Brooklyn - Kräftige dunkle Seafood-Bisque vom Schellfisch,
Octopus, Thunfisch und Tigergarnele mit Sauce Rouille



STEINPILZ FRENCH TOAST

in Butter getoastetes Brioche mit mit gebratenen Herbstpilzen, konfiertem Eigelb,
Zwiebel Marmelade und Trüffelrahm



HIRSCH IN CASHEW-CRANBERRYKRUSTE

Rosa gebratener Hirschrücken mit geräuchertem Maronenpüree,
Quitten-Chutney, glasierten Feigen und Holunderbeeren-Jus

oder

THE BRONZINO

Loup de Mer gebraten mit getrüffeltem Kartoffelpüree,
Power Food Flower Sprouts und Champagnerschaum



PLUM »TARTE TATIN«

warme knusprige Blätterteig Tart mit glasierten Pflaumen,
Mandeln, Meersalz-Karamell und Tahiti- Vanilleeis

5-Gang Menu für 93.00 Netto

4-Gang Menu ohne Steinpilz French Toast für 77.00 Netto

3-Gang Menu ohne Steinpilz French Toast und Bouillabaisse für 67.00 Netto

MENUS

CHRISTMAS TREE

01. NOVEMBER - 09. JANUAR

ICE SKATING AT ROCKEFELLER PLAZA

WINTERLICH GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Portwein-Quitten, schwarzen Walnüssen,
Cranberries und Chicorée



ROASTED CHESTNUT SOUP

geröstete Maronen-Samtsuppe mit Williams Birnen
und Dörrobst



SEETEUFEL »ON HORSEBACK«

Seeteufelfilet im Hirschschinkenmantel mit Topinambur,
geschmolzenem Lauch und Champagner-Hummer-Sauce



ENTE »A L'ORANGE«

in Ahornsirup und Clementine lackierte Entenbrust und Entenkeule mit
Semmelknödeln, Wallnussbrösel, glasierten Maronen, Manhattan-Kirschen,
Süßkartoffel-Pekannuss-Püree und Enten Jus

oder

THE DINING ROOM GANS

knusprige Brust und Keule von der Klingenhof Gans mit Cranberry Rotkohl,
glasiertem Marzipan-Apfel, Kartoffelklößen, braunen Butter-Bröseln
und Grand Marnier Jus



GRAND CENTRAL »CHRISTMAS MARKET«

Bratapfelmousse im Glühweinsteinmantel, hausgemachten X-Mas Weihnachtsstollen
mit Marzipan-Eis, gebranntem Mandel-Crumble-Krokant und warmem Eierlikörschaum

5-Gang Menu mit Ente für 93,50 Netto | mit Gans für 105.00 Netto

4-Gang Menu mit Ente ohne Seeteufel für 73.00 Netto | mit Gans für 84.00 Netto

3-Gang Menu mit Ente ohne Seeteufel und Ziegenkäse für 61.50 Netto | mit Gans für 73,50 Netto