

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

UNSER SIGNATURE MENU

saisonal wechselnd

NEW YORK NEW YORK

5-GANG MENU 99.00 EUR

SIGNATURE

MENU

Portland Scallops

Gebratene Jacobsmuschel mit Mango,
Avocado und Mais Salsa

MIT COCKTAIL
PAIRING

Magic Mushroom Essenz

Saisonale gepflückte Waldpilze mit getrüffelter
amerikanischen Waffle-Einlage

Big Apple Sorbet & Bubbles

mit Prosecco am Tisch aufgefüllt

Pastrami China Town Surf & Turf

Unser Original 4 Tage geräuchertes US Pastramisteak
mit in Hoisinsauce lackiertem
Octopus, Ahorn-Süßkartoffelpüree,
Spicy Cole Slaw und Asia-Spinat

NY Cheesecake Creme Brûlée

Zum Abschluss der Big City Tour
Klassischer Cheesecake mit Muscovado Zucker Brûlée
und marinierten Blaubeeren

**'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	GELACKTER OCTOPUS 26 in Hoisinmarinade mit Spicy Cole Slaw, Passionsfrucht und Erdnüssen
TAVERN ON THE GREEN TATAR 19 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	WHITE ASPARAGUS SOUP 15 mit konfiertem Eigelb, luftgetrocknetem Schinken, und Nussbutter Croûtons

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
COQUILLES ST JACQUES gebraten mit homemade Pastrami, Süßkartoffel, Krustentierschaum 26
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 30 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

MISO & MAPLE EISMEERFORELLENFILET 26
karamellisiert mit Bärlauch und Zitrone

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

»FILET DE SOLE MOUNTBATTEN« pro Person 69
800g Seezunge auf der Gräte mit gratinierten Kartoffel-
Schuppen, getrüffeltem Neuen Königskartoffeln und
Prince of Wales Pernod Beurre blanc, für 2 Personen

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 27
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 30
Unser Signature Schnitzel in Butter geschwenkt
mit Crunchy Pommes, Sauce Hollandaise,
eingelegter Zitrone und Cranberry Chutney

US ANGUS RINDERFILET 250g 41
zart und saftig, wie in es sein soll

KLASSISCH gegrillt nach Ihrem Wunsch

CHINATOWN SIGNATURE Unser beliebtestes
Filet - in Hoisin-Austernsauce aromatisiert -
UMAMI Pur 44

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

KARTOFFEL BEILAGE

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

GEMÜSE BEILAGE

Pilze Asia Style	6
Grüne Bohnen-Pancetta	6
Spicy Cole Slaw	6
Blattspinat-Erdnuss-Chili	7
Passionsfrucht Karotten	7
Wilder Broccolini mit Pesto	8
Grüner Spargel gegrillt	8
Weißer Spargel gekocht	9

SAUCEN

Bernaise/ Hollandaise	4
Chimmichurri	4
Krustentier Sauce	4
Pfeffer-Cognac Sauce	4
Holunderblüten Jus	5
Portwein Jus	5
5-Spices Jus	5
Champagne beurre blanc	5

UND SÜESSES ZUM SCHLUSS

PINK RHUBARB & WHITE CHOCOLATE

Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarber-Compote und knusprigen
Honey Comb 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