

DINING ROOM

FINE DINING DINNER

HERZLICH WILLKOMMEN

TÄGLICHES
HIGH-CLASS DINNER
BEI UNS



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 3 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

BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« 25

Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Haus-Baguette, Senfsaat

HARRY's NY BEEF CARPACCIO 19

hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan

TAVERN ON THE GREEN TATAR 19

Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola

NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN 23

Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing

I ♥ PALM HEARTS 24

Marinierte gebratene Palmenherzen mit knusprigen grünen Tomaten, Zitrusfrüchten, Granatapfel und Spicy Ranch Dressing

NEW ENGLAND CRAB CAKE 24

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

MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE 19

mit Mango, Apfel, Cognac

CHANTERELLE SOUP 19

Klare Pfifferlings-Essenz mit Schnittlauch-Kräutercreme-Crêpe und Sommertrüffel

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 »NATUR« 3 Stück Fines de Claire frische Zitrone, Tabasco, Schalottenvinaigrette 18

AUSTERN »ROCKEFELLER« 3 Stück Fines de Claire gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere 22

COQUILLES ST JACQUES mit Pfirsich, Parmaschinken, Basil, Königskrabbenschaum 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

PASTA A LA PRESSE 34

Handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan und frischem Trüffel

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 SEA SERPENT PAN PIZZA 28

mit gegrilltem Octopus, gebratenen Tiger-garnelen, Avocado und Cherrytomaten

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

»UPPER EAST« ESCALOPE SCHNITZEL 29

in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegte Zitrone und Cranberrychutney

THE STEAK PAN PIZZA 29

mit gebratenen zarten Rinderfiletstreifen, Jalapeños, Büffelmozzarella, gerösteten Zwiebeln und leckerer Hollandaise

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

SPICA RED SNAPPER FILET

mit Zitronengras und Chili Atlantik-Snapper
mit Ananas-Mojito-Chutney

26

LONG ISLAND LOBSTER 550-600g

69

Unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus-Baguette und

KLASSISCH mit Cocktailsauce, Butter, Aioli

AHI AHI TUNA TUNA

blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-
Thunfischsteak

32

ROCKEFELLER mit Spinat, Pernod, Hollandaise 75

FILET DE SOLE »MOUNTBATTEN« pro Person 69

800g Seezunge auf der Gräte mit gratinierten Kartoffel-
Schuppen, getrüffelten Neuen Königskartoffeln und
Prince of Wales Pernod Beurre blanc, für 2 Personen

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 - 3 Tage mariniert, in Pfeffer-
Koriander gebeizt und geschmort - mal was Anderes

WISCONSIN KALBSFILET 34

auf den Punkt gegartes Kalbsfilet in einer
Parmesan-Pfifferlingskruste

THE GRILLED WATERMELON STEAK (V) 34

Geräucherte, karamellisierte, geröstete Wassermelone
mit Feta und Pinienkernen

US ANGUS RINDERFILET 250g 41

zart und saftig, wie in es sein soll

THE UPPER EAST ESCALOPE 30

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

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
Salzkartoffeln + Mojo	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
Heirloom Tomaten Salat	6
Spicy Cole Slaw	6
Blattspinat-Erdnuss-Chili	7
Passionsfrucht Karotten	7
Wilder Broccolini mit Pesto	8
Grüner Spargel gegrillt	8
Gebratene Pfifferlinge	9

SAUCEN

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

UND SÜESSES ZUM SCHLUSS

PALM BEACH KEY LIME PIE

Erfrischende Limetten-Tarte mit kubanischem Vanille-Crumble, flambiertem Baiser und hausgemachtem Buttermilchsorbet

14

NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

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

15

SORBET VARIATION

Blaubeersorbet, Apfelsorbet und Zitrus-Yuzu Sorbet

13

aufgefüllt als beschwipstes Sorbet mit Champagner oder Beluga Vodka +10.00

HOT CHOCOLATE LAVA CAKE

warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, Passionsfrucht und Yuzu-Zitrus-Sorbet

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