

DINING ROOM

FINE DINING
LUNCH

HERZLICH WILLKOMMEN

TÄGLICH
AB 12:00 UHR FÜR SIE DA



Am Besten einfach reservieren, damit wir Ihnen den schönsten Tisch zuweisen können.

RESERVE NOW

UNSER BEKANNTES LUNCH SPECIAL

Lunchkarte bis 31.08. jeden Mittag 12:00-14:30

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 19.50

VORSPEISE

SUNSHINE SOUP 5.50

Pfifferlings Consomme mit Schnittlauch, Kräuter Crème Fraîche und Crêpe

SUMMER TIME SALAD 5.50

mit Lavendel-Honig-Dressing, Pfirsich Rucola und Palmherzen



HAUPTGÄNGE

LITTLE ITALY STEAK TAGLIATA

kurzgebratenes Rumpsteak 15.00

mit Parmesan, Rucola, Tomaten, Trüffel-dressing, kanarischen Kartoffeln und Mojo Rojo Sauce

MATJES FILET No. 2

mit gebratenen Pfifferlingen 15.00

und Apfel-Gurken-Salat, Bratkartoffeln sowie unserem beliebten Green Goddess Dressing aus 1920

CUBAN SNAPPER

in Chili mariniert 15.00

mit Spicy Cole Slaw, Ananas-Minz-Salsa, Süßkartoffelpüree und Kokosnuss-Curry Schaum

AHI AHI TUNA TATAR

vom Gelbflossen-Thunfisch 15.00

mit Chipotle-Limetten, Avocado, Mango-Chutney und Koriander-Saat

STRAWBERRY SUMMER BOWL

Erfrischender Couscous 15.00

mit marinierten Erdbeeren, Mozzarella, Wassermelone, Passionsfrucht und Basilikumsalat

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

Julia Child

SAISON SPECIALS

DINING ROOM SCHNITZEL mit Pfifferlingen a la Creme 20.00

in Butter geschwenkt mit Bratkartoffeln

THE GOLDEN SPAGHETTINI mit gebratenen Pfifferlingen 19.00

mit Basilikum-Pesto, grünem Spargel, Parmesan und geschmolzenen Tomaten

KALBSFILET BŒUF STROGANOFF in Cognac Crème Fraîche 23.00

gebratene Kalbsfiletstreifen mit Kartoffelpüree, Champignons und Schalotten

VORSPEISEN

| | | | |
|---|----|---|----|
| WESTCOAST TUNA CEVICHE | 22 | I ♥ PALM HEARTS | 24 |
| Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchip | | Marinierte gebratene Palmenherzen mit knusprigen grünen Tomaten, Zitrusfrüchten, Granatapfel und Spicy Ranch Dressing | |
| BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« | 25 | NEW ENGLAND CRAB CAKE | 24 |
| Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Haus-Baguette, Senfsaat | | Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce | |
| HARRY's NY BEEF CARPACCIO | 19 | MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE | 19 |
| hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan | | mit Mango, Apfel, Cognac | |
| TAVERN ON THE GREEN TATAR | 19 | CHANTERELLE SOUP | 19 |
| Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola | | Klare Pfifferlings-Essenz mit Schnittlauch-Kräutercreme-Crêpe und Sommertrüffel | |
| 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 »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 | THE EMPIRE STATE BURGER 220g | 24 |
| Black Tiger Garnelen in Crispy Kokosnuss-Panko, Lemon Chilisauce, Spicy Cole Slaw | | ANGUS-Beef oder BEYOND MEAT Steakpatty, hausgemachtes Brioche-Bun, Tomate, Gurke, Romana, Smoked Aioli, Zwiebel-Jam, Crunchy Pommes Frites | |
| PASTA A LA PRESSE | 34 | »UPPER EAST« ESCALOPE SCHNITZEL | 29 |
| Handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan und frischem Trüffel | | in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegte Zitrone und Cranberrychutney | |
| THE REAL PAN PIZZA | ab 11 | THE STEAK PAN PIZZA | 29 |
| Unsere Lieblings-Pan-Pizza aus Brooklyn mit karamellisiertem luftigen knusprigen Boden, Büffelmozzarella, Tomaten und Fine Dining Toppings-Upgrades zum selber gestalten | | mit gebratenen zarten Rinderfiletstreifen, Jalapeños, Büffelmozzarella, gerösteten Zwiebeln und leckerer Hollandaise | |
| THE SEA SERPENT PAN PIZZA | 28 | THE BLACK & WHITE PAN PIZZA | 34 |
| mit gegrilltem Octopus, gebratenen Tiger-garnelen, Avocado und Cherrytomaten | | 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 26
mit Zitronengras und Chili Atlantik-Snapper
mit Ananas-Mojito-Chutney

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 - 3 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

WISCONSIN KALBSFILET 34
auf den Punkt gegartes Kalbsfilet in einer
Parmesan-Pfifferlingskruste

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 |
| 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 Broccoli 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