

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 31.10. jeden Mittag 12:00-14:30

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 19.50

VORSPEISE

AUTUMN SQUASH SOUP 5.50

Herbstliche Kürbissuppe mit Jalapeños, Graupen und Granatapfel

BEAUTIFUL BEET ROOT SALAD 5.50

Geröstete Beete, Honig, Rosmarin, Ziegenkäse, Wallnuss und Johannisbeer Dressing

HAUPTGÄNGE

STEAK & CHEESE

48 Stunden gegartes US Flat Iron 15.00

Steak vom Rind mit Portweinschalotten, Spinat, Röstzwiebeln und Mac & Cheese Nudeln

BROOKLYN BOUILLABASSE

mit Muscheln, Rot-Barsch und 15.00

Shrimps in würzigem Spicy Chipotle-Tomatensud, Safran Kartoffeln und Sauce Rouilly

PASTA PUMPKIN

Spaghetti mit geröstetem Muskat 15.00

Kürbis, gereiftem Parmesan, Mandeln, Salbei, und einer Balsamico-Butter-Vinaigrette

DELAWARE EISMEERFORELLE

gebratenes Nordmeerforellenfilet 15.00

mit spicy Kimchi-Salat, Süßkartoffel und Wasabi Ponzu

MUSHROOM FRENCH TOAST

mit wilden Waldpilzen 15.00

auf in butter getoastetem Brioche mit Zwiebel-Marmelade und Trüffel-Rahm-Sauce

HUNTER'S WILD RAGOUT

vom Reh und Wildschwein 15.00

in Zartbitterschokoladensauce, Trüffelpüree. Pilze, Birne und Cranberry-Orangen-Kompott

THE PURPLE PLUM CRUMBLE DESSERT

warme geschmorte Portwein-Pflaumen mit Pecanuss-Butterstreusel, Vanilleeis und Salz-Karamell-Sauce 9.00

SAISON SPECIALS

GEFLÄMMTES HIRSCH CARPACCIO mit Steinpilzen 19.00

Pastinaken, roter Beete und Kürbis Schaum

DINING ROOM SCHNITZEL mit gebratenen Steinpilzen 25.00

in Butter geschwenkt mit Rosmarinkartoffeln und Sauce hollandaise

BEEF BOURGUIGNON PORCINI mit Rinderfilet und Steinpizzen 28.00

Zarte Rinderfiletstreifen, Portweinschalotten, Kartoffelmousseline, Rotwein Jus

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 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