

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 105.00 EUR

SIGNATURE

M E N U

MIT COCKTAIL
PAIRING

New York Nikkei Tuna

MIT COCKTAIL PAIRING

mit Ponzu marinierter Thunfisch mit Nori, Avocado, Ingwer,
Sesam und Ananas-Mango-Chutney

Vichysoisse a la Louis Diat

Original warme Kartoffel-Lauchsuppe nach Louis Diat
mit US Rinderfilet Tatar knuspriger Kartoffel
und Trüffelcreme

The Little Paris Red Marseille Mullet

gebratenes Rotbarbenfilet mit Orangen, Fenchel,
kandierte Oliven und Safran-Meeresfrüchtesauce

Duck Cannelloni Surf & Turf

hausgemachte Pasta Cannelloni von konfiierter Ente,
Rotkohlpüree, Brokkolini und süß-sauren Hoisin Pflaumen

Schokoladen Glühwein Soufflé

Zum Abschluss der Big City Tour

Unser großartig fluffiges Glühwein Soufflé mit bitterzarter
Schokoladenversuchung und Rumfrüchten

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

Julia Child

VORSPEISEN

WESTCOAST TUNA CEVICHE 21

Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchip

BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« 25

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

HARRY's NY BEEF CARPACCIO 20

hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan

TAVERN ON THE GREEN TATAR 20

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 ♥ JERUSALEM ARTICHOKE 24

Zarte Roulade vom Topinambur, mit Kürbis, Haselnuss-Apfelsalat und Wintertrüffel-Schaum

NEW ENGLAND CRAB CAKE 24

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

NEW ENGLAND CRAB CAKE 24

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

MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE 19

mit Mango, Apfel, Cognac

VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT SOUP 15

Unsere Original Louis Diat's Kartoffel-Lauch-Samtsuppe aus New York

KAVIAR, AUSTERN & FEINES

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL 35

Hummer-Medaillons, Thousand Island, Römersalat, Avocado

FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT 30

Happy Foie Gras*, Bitterschokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche

AUSTERN »NATUR« 3 Stück 18

Fines de Claire frische Zitrone, Tabasco, Schalottenvinaigrette

AUSTERN »ROCKEFELLER« 3 Stück 22

Fines de Claire gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere

COQUILLES ST JACQUES 26

mit Tannenöl, Clementine und Vanillebutter

KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g 79

Mini-Blinis, weiße Schokoladen-Ganache, Creme-Fraiche, Chips

GREAT FEEL GOOD DISHES

HAWAIIAN COCONUT PRAWNS 22

Black Tiger Garnelen in Crispy Kokosnuss-Panko, Lemon Chilisauce, Spicy Cole Slaw

PASTA A LA PRESSE 35

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 34

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 34

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 109

mit heißem Wagyu Dashi - Einfach Großartig!
Mit Udong Nudeln, Edamame, Asia Pilzen,
konfiertem Soja-Eigelb und Spicy Cole Slaw



THE DINING ROOM DUCK

unsere beliebte Freiland Entenbrust

»KLASSISCH« knusprig mit Manhattan Kirschen 34

»UMAMI DUCK« lackiert mit unserer 5-Spice Umami Marinade 39

oder als ganze Ente für zwei Personen nach Ihrem Wunsch am Tisch tranchiert 8

5



»THE DINING ROOM GANS« FOR 4

Klassisch knusprig zubereitet und am Tisch tranchiert 229

mit Kartoffelknödeln und Butterbröseln, Zimt-Rotkohl, Bratapfel, glasierten Maronen und unserer Gänsebraten Jus



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*
Kartoffelbaumkuchen, Flower Sprouts, Trüffel-Jus

AUF VORBESTELLUNG

UNSERE KLASSIKER MIT 48 STD. VORBESTELLUNG

Gerne bereiten wir für Ihren Abend individuell vor

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 gegerter Wildfang Loup de Mer mit Zitronen-Thymian, Rosmarin, Orange und Fenchel aromatisiert



»FILET DE SOLE MOUNTBATTEN« FOR 2

**aus dem Wedding Menu QE2 im Buckingham Palace 1947 **

Ganze Seezunge unter Kartoffel-Schuppen gebraten, pro Person 79
mit Garnelen Mousse, Kartoffelschuppen, getrüffelten Neuen Königskartoffeln
und Prince of Wales Pernod Beurre Blanc

UNSER SEAFOOD. FISCH & HUMMER

SEETEUFEL FILET

42

im Hirschschinkenmantel gebraten mit Glühwein und Mandeln

AHI AHI TUNA TUNA

34

blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischsteak

LONG ISLAND LOBSTER 550-600g

75

Unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus-Baguette und

KLASSISCH mit Cocktailsauce, Butter, Aioli

ROCKEFELLER mit Spinat, Pernod, Hollandaise 79

A LA NEWBERG mit einer Cognac-Eigelb Bisque, geschmortem Lauch, Pilzen und Brioche 79



UNSERE PRIME STEAKS & MORE

PASTRAMI-STEAK 250g SIGNATURE

28

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

THE GRILLED WATERMELON STEAK (V) 35

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

THE WILD BOAR

36

Rosa gebratener Wildschweinrücken mit Senf und Apfel-Calvados Chutney

US ANGUS RINDERFILET 250g

45

zart und saftig, wie in es sein soll

KLASSISCH gegrillt nach Ihrem Wunsch

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

45

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

BEILAGE

Rosmarin Kartoffeln	6
Gruyere Kartoffelgratin	8
Kartoffel Baumkuchen	8
Crunchy Pommes	6
Süßkartoffel Pommes	7
Trüffel Pommes	9
Mais Serviettenknödel	6
Kartoffel Püree	6
Trüffel Püree	9

GEMÜSE

Pilze Asia Style	7
Glasierte Maronen	7
Blattspinat-Erdnuss-Chili	7
Wilder Broccolini mit Pesto	8
Grüner Spargel gegrillt	8
Gerösteter Topinambur	7
Zimt Rotkohl	6
Flower Sprouts + Mandel	7
Champager Risotto	9

SAUCEN

Bernaise/ Hollandaise	4
Chimmichurri	4
Krustentier Sauce	4
Pfeffer-Cognac Sauce	4
Curry Kokosnuss Sauce	5
Portwein Jus	6
5-Spices Jus	6
Champagne beurre blanc	6
Enten/ Gänse Jus	6

UND SÜESSES ZUM SCHLUSS

GRAND CENTRAL CHRISTMAS MARKET

Hausgemachter Weihnachtsstollen mit Marzipan-Eis, Bratapfelmousse im Glühweinmantel, Mandelcrumble-Krokant und warmem Eierlikörschaum

16

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

THE CHOCOLATE KASTANIE

geestes Maronenparfait mit Zartbitter-Schokoladenglasur, Haselnüssen und Rumfrüchte-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!

IHRE RESERVIERUNGE NEHMEN WIR GERNE ÜBER UNSERE HOMEPAGE AN