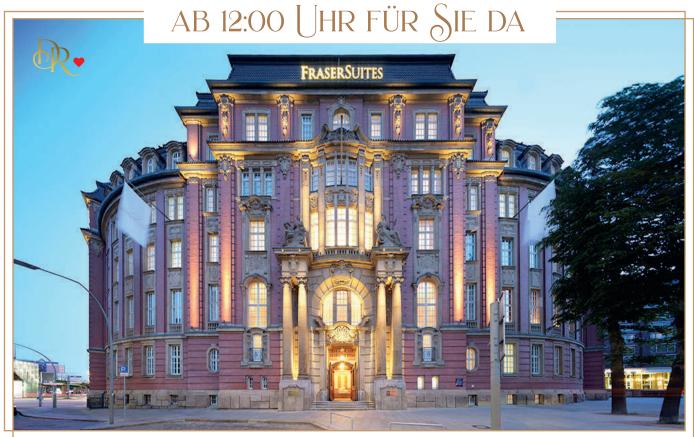
DINING ROOM

fine Dining Lunch

HERZLICH WILLKOMMEN





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

RESERVE NOW

UNSER BEKANNTES LUNCH SPECIAL

Lunchkarte ab 1.11. bis 08.01 jeden Mittag 12:00-14:30

FAT WELL - LIVE WELL MENU.

VORSPEISE UND HAUPTGANG 19.50

VORSPEISE

ROASTED CHESTNUT SOUP 5.50

Geröstete Maronen Samtsuppe mit Birne und Dörrobst Granatapfel

FLOWER SPROUTS SALAD 5.50

mit Mandeln, Apfel, Rosinen und Sherry-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE

THE ORANGE RISOTTO

mit geröstetem Kürbis

15.00

in Zimt-Butter, mit Orangen, Parmesan und gebrannten Pecanüssen

ENTENKEULE A L'ORANGE

Lackierte Entenkeule mit Kumquat 15.00

und Five Spice, Zimt-Rotkohl, Kartoffelklöße, braune Butterbrösel und Grand Marnier Jus

GOTHAM GOATS CHEESE

Gratinierter Ziegenkäse

15.00

mit Quitten Chutney, Haselnuss, Ahornsirup-Cranberrys und Chicorée Salat

COD A LA CHAMPAGNE

Gebratener Winter Kabeljau

15.00

mit Beluga-Linsen, Champagnerkraut und Senfsauce

FISH & CHIPS NO. 2

knuspriges Dorschfilet

15.00

in britischem Bierteig gebacken mit handgeschnittenen Chips, Erbsenpüree und Sauce Tatar

GRÜNKOHL NO. 2

mit Pastrami, Kassler & Kohlwurst 15.00

und karamellisierten Kartoffeln, Crispy Kale und Senf

"FRANZBRÖTCHEN" PUDDING DESSERT -

mit Tahiti-Vanilleeis mit Zimt-Karamell, Mandeln und Rosinen

9.00

- SAISON SPECIALS-

SEETEUFEL WINTER CHOWDER mit Kartoffel-Lauch Ragout

22.00

Grünschalmuscheln, Mais-Serviettenknödel und Creme fraîche Kartoffelsauce

DINING ROOM WINTER SCHNITZEL mit Apfel-Rotkohl

25.00

in Butter geschwenkt mit Ahorn glasierten Kartoffeln und Orangen-Cranberry Kompott

MARONEN PESTO PASTA mit gebratenen Flower Sprouts

20.00

homemade Spaghettini in Trüffel-Parmesan Creme

VORSPEISEN

Y								
WESTCOAST TUNA CEVICHE Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelch	21 ip	I ♥ JERUSALEM ARTICHOKE Zarte Roulade vom Topinambur, mit Kürbis, Haselnuss-Apfelsalat und Wintertrüffel-Schaum	24					
BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Haus-Baguette, Senfsaat	25	NEW ENGLAND CRAB CAKE Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce re	24					
HARRY'S NY BEEF CARPACCIO hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan	20	NEW ENGLAND CRAB CAKE Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais- Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce	24					
TAVERN ON THE GREEN TATAR Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Supe Seed Granola	20 er	MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE mit Mango, Apfel, Cognac	19					
NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing	23	VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT SOUP Unsere Original Louis Diat's Kartoffel-Lauch- Samtsuppe aus New York	15					
——————————————————————————————————————	HUNF	RN & 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								
AUSTERN »ROCKEFELLER« 3 Stück Fines de	e Claire g	gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere	22					
COQUILLES ST JACQUES mit Tannenöl, Clementine und Vanillebutter								
KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g Mini-Blinis, weiße Schokoladen-Ganache, Creme-Fraiche, Chips								
GREAT FEEL GOOD (DISHES								
HAWAIIAN COCONUT PRAWNS Black Tiger Garnelen in Crispy Kokosnuss- Panko, Lemon Chilisauce, Spicy Cole Slaw		THE EMPIRE STATE BURGER 220g ANGUS-Beef oder BEYOND MEAT Steakpatty, hausgemachtes Brioche-Bun, Tomate, Gurke, Rome Smoked Aioli, Zwiebel-Jam, Crunchy Pommes Frite						
PASTA A LA PRESSE Handgepresste Spaghettini mit Champagner- Trüffel-Sauce, Parmesan und frischem Trüffel		»UPPER EAST« ESCALOPE SCHNITZEL in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegte Zitrone und Cranberrychu	29 utney					

THE SEA SERPENT PAN PIZZA mit gegrilltem Ostenus gebretenen Tiger

ab 11

mit gegrilltem Octopus, gebratenen Tigergarnelen, Avocado und Cherrytomaten

Unsere Lieblings-Pan-Pizza aus Brooklyn mit

karamellisiertem luftigen knusprigen Boden,

Büffelmozzarella, Tomaten und Fine Dining Toppings-Upgrades zum selber gestalten

THE REAL PAN PIZZA

THE BLACK & WHITE PAN PIZZA

THE STEAK PAN PIZZA

Hollandaise

mit frischem gehobelten Trüffel, Büffelmozzarella, Trompetenpilzen und Kalamata Olivenöl

mit gebratenen zarten Rinderfiletstreifen, Jalapeños,

Büffelmozzarella, gerösteten Zwiebeln und leckerer

34

34

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

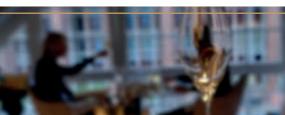
mit heißem Wagyu Dashi - Einfach Großartig! Mit Udong Nudeln, Edamame, Asia Pilzen, konfiertem Soja-Eigelb und Spicy Cole Slaw



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





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



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 gegarter 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

34

Unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus-Baguette und

im Hirschschinkenmantel gebraten mit Glühwein und Mandeln

KLASSISCH mit Cocktailsauce, Butter, Aioli

LONG ISLAND LOBSTER 550-600a

AHI AHI TUNA TUNA

ROCKEFELLER mit Spinat, Pernod, Hollandaise 79

blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischsteak

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



UNSERE PRIME STEAKS & MORE

PASTRAMI-STEAK 250g SIGNATURE

THE WILD BOAR

36

75

Unser bekanntestes – 3 Tage mariniert, in Pfeffer-Koriander gebeizt und geschmort – mal was Anderes Rosa gebratener Wildschweinrücken mit Senf und Apfel-Calvados Chutney

THE GRILLED WATERMELON STEAK (V) 35

US ANGUS RINDERFILET 250g

zart und saftig, wie in es sein soll

45

Geräucherte, karamellisierte, geröstete Wassermelone mit Feta und Pinienkernen

KLASSISCH gegrillt nach Ihrem Wunsch

THE UPPER EAST ESCALOPE

30

28

Unser Signature Schnitzel in Butter geschwenkt mit Crunchy Pommes, Sauce Hollandaise, eingelegter Zitrone und Cranberry Chutney CHINATOWN SIGNATURE Unser beliebtestes
Filet - in Hoisin-Austernsauce aromatisiert UMAMI Pur 45

WHEN THE LION IS HUNGRY. HE ENTS UPGRADE YOUR TURE

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 HAREM HAUPTGANG

BEILAGE		GEMÜSE		SAUCEN	
Rosmarin Kartoffeln	6	Pilze Asia Style	7	Bernaise/ Hollandaise	4
Gruyere Kartoffelgratin	8	Glasierte Maronen	7	Chimmichurri	4
Kartoffel Baumkuchen	8	Blattspinat-Erdnuss-Chili	7	Krustentier Sauce	4
Crunchy Pommes	6	Wilder Broccolini mit Pesto	8	Pfeffer-Cognac Sauce	4
Süßkartoffel Pommes	7	Grüner Spargel gegrillt	8	Curry Kokosnuss Sauce	5
Trüffel Pommes	9	Gerösteter Topinambur	7	Portwein Jus	6
Mais Serviettenknödel	6	Zimt Rotkohl	6	5-Spices Jus	6
Kartoffel Püree	6	Flower Sprouts + Mandel	7	Champagne beurre blanc	6
Trüffel Püree	9	Champager Risotto	9	Enten/ Gänse Jus	6

UND SUESSES ZUM SCHLUSS

GRAND CENTRAL CHRISTMAS MARKET

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

NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

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

SORBET VARIATION

Blaubeersorbet, Apfelsorbet und Zitrus-Yuzu Sorbet

aufgefüllt als beschwipstes Sorbet mit Champagner oder Beluga Vodka +10.00

THE CHOCOLATE KASTANIE

geeistes Maronenparfait mit Zartbitter-Schokoladenglasur, Haselnüssen und Rumfrüchte-Kompott

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem

19
Früchte Brot und Aged Balsamico



WIR FREUEN UNS SEHR AUF SIE!

IHRE RESERVIERUNGE NEHMEN WIR GERNE ÜBER UNSERE HOMEPAGE AN

