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 ab 09.01. bis 28.02 jeden Mittag 12:00-14:30

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 19.50

VORSPEISE

THE BAKED POTATO SOUP 6.00

mit Lauch, Speck Sour Creme und knusprigem Kartoffelstroh

FETA BLUTORANGEN SALAT 6.00

mit in Rosmarin-Honig mariniertem Feta-käse, Blutorangen und Granola

HAUPTGÄNGE

INDIAN SQUARE TANDOORI

Marinierte Tandoori Poularde 15.00

mit indischem Mandel Biryani Reis und Joghurt-Masala Sauce

FRASERS FITNESS BOWL

mit knuspriger Falafel 15.00

und Kichererbsen-Rotkohlsalat mit Gurke, Avocado, Mango, Granatapfel, Minze und Super Seed Granola

THE RED EGG PLANT

Knusprige Panko Aubergine 15.00

mit rotem Linsen-Curry und Koriander-Joghurt

CAPE MAY HADDOCK

Gebratener Winter Dorsch 15.00

mit Blutorangen-Hollandaise, Rosmarin-Kartoffeln und Haselnuss Spinat

MOULES FRITES NO. 2

Pochierte Miesmuscheln 15.00

in Zitronengras-Curry-Sud mit Ahorn-Bacon, schwarzer Aioli und Crunchy Pommes

NY TEAROOM BEEF STROGANOFF

Gebratene Scheiben vom NY Strip 15.00

in Cognac-Sour Cream-Rahmsauce mit Pilzen, Paprika, Gewürzgurke und Kartoffel-

MILK AND HONEY DESSERT

warmer Milchreis mit Vanille, Honig-Knusper und Zimtkirschen 9.00

SAISON SPECIALS

PEPPER STEAK FRITES 29.00

gegrilltes Huftsteak mit Crunchy Pommes und Pfeffer Cognac Sauce

DINING ROOM SCHNITZEL A LA HOLSTEIN 25.00

in Butter geschwenkt mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat

AVOCADO & TOMATEN PASTA ALFREDO 20.00

homemade Spaghettini mit geschmorten Kirsch Tomaten und Chili-Parmesan Sauce

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 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 Tannenöl, Clementine und Vanillebutter 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 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 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
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 SUESSES 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

geeistes 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

www.TheDiningRooM.de

DINING ROOM

#TheDiningRooMHamburg