

# 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 19.90

### VORSPEISE

#### THE SPRING SORREL SOUP 6.00

Sauerampfersuppe mit Apfel, Buttermilch, Radieschen und kandierter Fenchelsaat

#### FIRST SUNSHINE SALAT 6.00

mit Tomaten, Basilikum, Pink-Rhabarber Passionsfruchtdressing, Focaccia Croutons



### HAUPTGÄNGE

#### ROCKY MOUNTAIN SPRING LAMB

48std geschmorte Lammkeule 15.00

mit Bärlauchpüree, Rainbow Karotten und Holunderblüten Jus

#### RIVER SEA TROUT

Gebrautes Meerforellenfilet 15.00

mit Kartoffel-Zitronenstampf, Frühlings-Brokkoli und Kräuter-Crème Fraîche

#### NY DELI ROASTBEEF NO. 2

Kalte Scheiben vom Roastbeef 15.00

in Senf-Pfeffer Mantel mit Sauté Kartoffeln mit Speck-Zwiebel Karamell, Sauce Tartare und Piccalilli Gemüse

#### WILD GARLIC RISOTTO

mit Bärlauch und knusprigem Ei 15.00

und saisonalen Pilzen, Parmesan und Bianchetto Trüffelschaum

#### THE QUEENS QUICHE

Lauwarme hausgemachte Quiche 15.00

mit Schafskäse, Spargel, Sauce hollandaise und Süßkartoffel Pommes

Ab 17.04. gibt es hier wieder unsere leckeren Spargelgerichte mit weißem frischen Spargel vom Spargelhof Werner

#### HAMBURGER ARME RITTER

Gebraute Franzbrötchen mit Tonkabohne, Zimt-Karamell und Pink-Rhabarber Kompott

9.00

## SAISON SPECIALS

#### DINING ROOM SCHNITZEL A LA HOLSTEIN

25.00

in Butter geschwenkt mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat

#### THE SPRING FETTUCCINE PASTA

23.00

Gegrillter grüner Spargel, Bärlauchpesto und Morchelschaum

# VORSPEISEN

<b>WESTCOAST TUNA CEVICHE</b> 21 Zitronengras, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchip	<b>I ♥ JERUSALEM ARTICHOKE</b> 24 Zarte Roulade vom Topinambur, mit Kürbis, Haselnuss-Apfelsalat und Wintertrüffel-Schaum
<b>BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE«</b> 25 Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Haus-Baguette, Senfsaat	<b>NEW ENGLAND CRAB CAKE</b> 24 Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce
<b>HARRY's NY BEEF CARPACCIO</b> 20 hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan	<b>NEW ENGLAND CRAB CAKE</b> 24 Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce
<b>TAVERN ON THE GREEN TATAR</b> 20 Avocado-Mango Tatar, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola	<b>MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE</b> 19 mit Mango, Apfel, Cognac
<b>NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN</b> 23 Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing	<b>VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT SOUP</b> 15 Unsere Original Louis Diat's Kartoffel-Lauch-Samtsuppe aus New York

## KAVIAR, AUSTERN & FEINES

<b>»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL</b> Hummer-Medaillons, Thousand Island, Römersalat, Avocado	35
<b>FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT</b> Happy Foie Gras*, Bitterschokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche	30
<b>AUSTERN »NATUR« 3 Stück</b> Fines de Claire frische Zitrone, Tabasco, Schalottenvinaigrette	18
<b>AUSTERN »ROCKEFELLER« 3 Stück</b> Fines de Claire gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere	22
<b>COQUILLES ST JACQUES</b> mit Tannenöl, Clementine und Vanillebutter	26
<b>KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g</b> Mini-Blinis, weiße Schokoladen-Ganache, Creme-Fraiche, Chips	79

## GREAT FEEL GOOD DISHES

<b>HAWAIIAN COCONUT PRAWNS</b> 22 Black Tiger Garnelen in Crispy Kokosnuss-Panko, Lemon Chilisauce, Spicy Cole Slaw	<b>THE EMPIRE STATE BURGER 220g</b> 24 ANGUS-Beef oder BEYOND MEAT Steakpatty, hausgemachtes Brioche-Bun, Tomate, Gurke, Romana, Smoked Aioli, Zwiebel-Jam, Crunchy Pommes Frites
<b>PASTA A LA PRESSE</b> 35 Handgepresste Spaghettini mit Champagner-Trüffel-Sauce, Parmesan und frischem Trüffel	<b>»UPPER EAST« ESCALOPE SCHNITZEL</b> 29 in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegte Zitrone und Cranberrychutney
<b>THE REAL PAN PIZZA</b> ab 11 Unsere Lieblings-Pan-Pizza aus Brooklyn mit karamellisiertem luftigen knusprigen Boden, Büffelmozzarella, Tomaten und Fine Dining Toppings-Upgrades zum selber gestalten	<b>THE STEAK PAN PIZZA</b> 34 mit gebratenen zarten Rinderfiletstreifen, Jalapeños, Büffelmozzarella, gerösteten Zwiebeln und leckerer Hollandaise
<b>THE SEA SERPENT PAN PIZZA</b> 34 mit gegrilltem Octopus, gebratenen Tiger-garnelen, Avocado und Cherrytomaten	<b>THE BLACK &amp; WHITE PAN PIZZA</b> 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 Wildschweinerücken 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 Glühweimantel, 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