

DINNER MENU



DINING ROOM



Fraser Suites Hotel Hamburg
Rödingsmarkt 2 20459 Hamburg
Open Daily 12:00 - 00:00



RESERVE NOW

WIR SAGEN DANKE

TESTSIEGER

2023 / 2024

in der Kategorie

GOURMETRESTAURANTS



„In diesem Ritz-Ambiente würde es niemanden wundern, wenn plötzlich der große Gatsby am Nebentisch kundig veredelte Viktualien verputzen würde.“

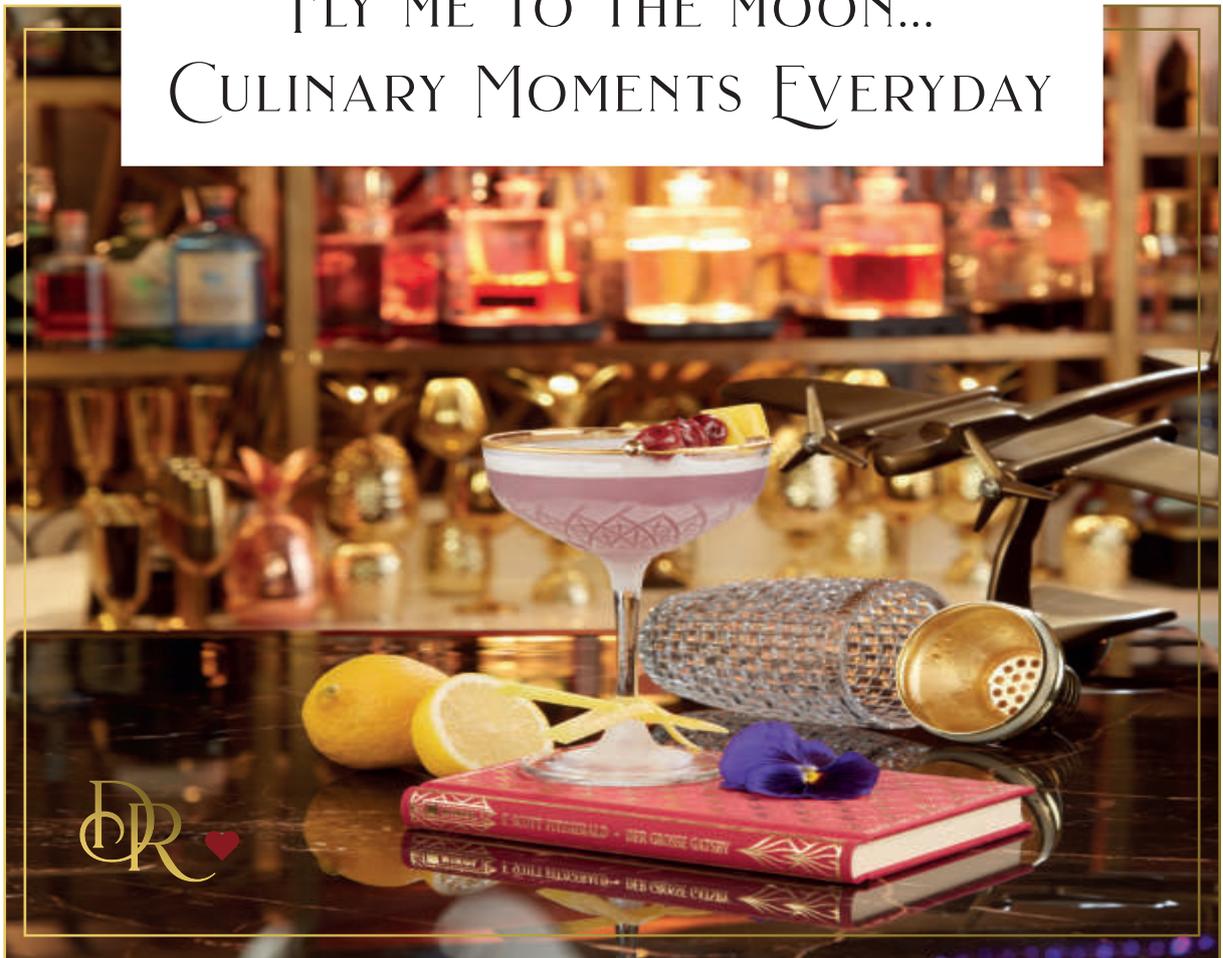
ESSEN & TRINKEN, GENUSSGUIDE HAMBURG

UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS

im Iconic Hotspot für Lifestyle, Seafood und Steaks
in Hamburgs ehemaliger Oberfinanzdirektion!

Bei uns erleben Sie spannende Kulinarik von Mittags-Lunch bis Dinner,
Canapes-Hours und Cocktails in der Nacht. Wir bieten saisonale Menus für
die besonderen Momente im Leben und a la carte für das tägliche
einkehren und bewusst genießen.

FLY ME TO THE MOON... CULINARY MOMENTS EVERYDAY



Daniel Thompson zaubert als langjähriger Gordon Ramsey Schüler, Privatkoch des
US Präsidenten und der Queen mit seinem Team in Hamburg einzigartiges
Küchen-Kunsth Handwerk mit Reminiszenz an New York und den Big Apple.

„Ein großer Gewinn für Hamburgs Gastro Szene“
MADAME GOURMAND, TRIPADVISOR

IM RESTAURANT



Sie finden uns zentral am Rödingsmarkt No. 2 in der Hamburger Innenstadt



Hier empfangen wir Sie geradeaus durch die Lobby in der denkmalgeschützten Bibliothek der Fraser Suites.

„Ein Stück New York an der Elbe“
HAMBURGER ABENDBLATT

LET IT BEGIN



Starten Sie mit unserem berühmten CHARLIE CHAPLIN HAUSCOCKTAIL aus 1911



und unserem täglich frisch gebackenen FLAT BREAD mit Chili Mango Dip

**„Eines der schönsten Restaurants Deutschlands, Österreichs
und der Schweiz“**

CALVEY VERLAG DEUTSCHLAND

SIGNATURE MENU

saisonal wechselnd

NEW YORK NEW YORK

5-GANG MENU 105.00 EUR



VENISON TATAR »ALLER ET RETOUR«

geflämmtes Hirsch Tatar mit roter Beete, Apfel-Wasabi-Eis
und karamellisierten Nüssen

SPAGHETTI SQUASH SOUP

Cremige Spaghetti-Kürbis-Suppe mit Orangen,
Zimt und knusprigem Kürbis-Mozzarella-Arancini

THE BRONZINO SEABASS

Gebatener Loup de Mer mit glasiertem Fenchel, Blumenkohl
und Krustentierschaum

I ♥ STEAK

Rosa gebratenes Rinderfilet und geschmortes Flat Iron Steak
mit Steinpilzpüree, geschmortem Lauch und Hasselback Kartoffeln

KEY LIME PIE

erfrischende Limetten-Tarte mit Baiser, Vanille-Crumble
und Buttermilch-Sorbet



**„People who love to eat, are
always the best people“**

JULIA CHILD

VORSPEISEN

saisonal wechselnd

GELACKTER OCTOPUS

gebraten und glasiert 26.00

in Hoisinmarinade mit Spicy Cole Slaw, Passionsfrucht und Erdnüssen

THE FLATIRON PUMPKIN ARANCINI

Knuspriges Risotto Bällchen 21.50

mit Spaghetti Kürbis, Mozzarella und Safran-Ingwer-Orangen Aioli

HARRY`s NY BEEF CARPACCIO

Angus Rinderfilet 22.00

handgeschnitten, Rucola Salat, Trüffel-Aioli, Aged Parmesan

TAVERN ON THE GREEN

Avocado-Mango Tatar 20.50

Mango-Timbale, Tomaten, Avocado, Bagel-Chip, Super Seed Granola

WEST COAST TUNA CEVICHE

Yellow Fin Thunfisch 22.00

mit Grapefruit, Zitronengras, Limetten, Jalapenos, Avocado, Granatapfel, Süßkartoffelchip

NEW ENGLAND CRAB CAKE

Königskrabben Cake 25.00

Original knuspriger Königskrabben Cake, Zucker-Mais-Succotash, Spicy Chipotle Sauce, Limetten-Vinaigrette

TATAR »BUCKINGHAM STYLE«

US Angus Filet, handgeschnitten 25.00

Cognac, geräuchertes Eigelb, Kapern, Sardellen, Trüffel-Aioli, Senfsaat, Crispy Haus-Baguette

HAWAIIAN COCONUT PRAWNS

Black Tiger Garnelen 22.00

in Crispy Panko-Kokosnuss, Lemon Chilisauce, Spicy Cole Slaw

**„Soup is a lot like a family.
Each ingredient enhances the others“**

MARGE KENNEDY

SOUPS DELIGHT

MAGIC MUSHROOM SOUP

klare Steinpilz Essenz mit Tortellini-Einlage, geschmolzenem Lauch und Estragon 16.00

MAINE LOBSTER HUMMER SUPPE

unsere geschmacksintensive Bisque de Homard vom Maine Lobster mit Mango, Apfel und Cognac 19.00

mit Hummereinlage +11.00

„Eating Oysters is like swallowing a kiss“

TABITHA KING

CAVIAR, OYSTERS & DELI

AUSTERN FINES DE CLAIRE 3 Stück

»NATUR« frische Zitrone, Tabasco, Schalottenvinaigrette	19.00
»ROCKEFELLER« gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere	22.00
»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL mit Avocado und Thousand Island Sauce	39.00
COQUILLES ST JACQUES mit Kürbis, Steinpilzen und Kräuterbutter	26.00
FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT Schokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche	32.00
KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g Blini, weiße Schokolade, Creme-Fraîche	85.00



THE ALL TIME BEST OF THE BEST

NY DELI PRAWN SALAD

mit gebratener Tigergarnele 25.00

Spicy Cole Slaw, Tomate, Gurke,
mit Chunky Blue Cheese-, Ranch-,
Caesar oder Champagner Dressing

THE GRILLED WATERMELON *SIGNATURE*

Unter der Rauch-Cloche 37.00

geräucherte, karamellisierte,
geröstete Wassermelone mit Feta
und Pinienkernen

I ♥ GOLDEN CAULIFLOWER

in Currybutter gebraten 25.00

Blumenkohlsteak in Panko und Parmesan
gratiniert mit Apfel-Rosinen-Salat und
gerösteten Mandeln

PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini 35.00

mit Champagner-Trüffel-Sauce,
Aged Parmigiano Reggiano,
und frischem Trüffel

THE EMPIRE STATE BURGER

hausgemachter Brioche-Bun 24.00

250g ANGUS-Beef oder BEYOND
MEAT Steakpaddy, Tomate, Gurke,
Romana, Smoked Aioli, Zwiebel-
Jam, Crunchy Pommes Frites

»UPPER EAST« ESCALOPE

Unser Signature Schnitzel 32.00

in Butter geschwenkt mit Butter-
kartoffeln, Sauce Hollandaise, ein-
gelegter Zitrone, Cranberry Chutney

SEAFOOD & LOBSTER

THE ALASKA HALIBUT FILET

Saftig gebratenes Heilbutt Steak on the Bone mit East Coast Muschel-Ragout und Algen Butter 39.50

AHI AHI TUNA TUNA

gebratenes blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischfilet mit Mango- und Avocado-Chutney 37.00

1/2 LONG ISLAND LOBSTER

Unser frischer halber Hummer mit Haus Kräuterbaguette und

»KLASSISCH«	COCKTAILSAUCE, DELI SALAD, BUTTER UND AIOLI	45.00
»ROCKEFELLER«	SPINAT, PERNOD, HOLLANDAISE, TOMATEN, GRUYERE GRATINIERT	49.00
»A LA NEWBERG«	BRIOCHE, KONFIERTEM EIGELB, PILZEN UND FLAMBIERTER COGNAC-BISQUE SIGNATURE	49.00

„There is only one rule - when the Lion is hungry, he eats “

MATTHEW MCCONNAUGHEY

PRIME STEAKS & MORE

PASTRAMI-STEAK **SIGNATURE**

unser bekanntestes - 3 Tage mariniert, in Pfeffer-Koriander gebeizt und geschmort - mal was Anderes 200g 29.00

VENISON IN CRANBERRY-CASHEW CRUST

Rosa gebratener Hirschrücken in Cashew-Cranberry Kruste mit Holunderbeeren Kompott 200g 39.50

DUCK A L'ORANGE

rosa gebraten in Kumquats-Lasur lackiert mit Balsamicopflaumen 39.50

UMAMI DUCK

rosa gebraten in Asia-Umami Marinade lackiert mit Ananas Relish 39.50

US ANGUS RINDERFILET

zart und saftig, grain fed, wie es sein soll

»KLASSISCH«	GEGRILLT NACH IHREM WUNSCH	200g	45.00
»CHINATOWN«	UNSER BELIEBTESTES IN UMAMI-HOISIN-AUSTERN SAUCE	200g	45.00

UPGRADE YOUR TURF

ALS »DUKE'S WAY«	MIT GEBRATENER HAPPY FOIE GRAS*	+	24.00
ALS »SURF & TURF«	WAY MIT 1/2 HUMMER	+	29.00
ALS »THE ROYAL CUT«	MIT 24K BLATTGOLD UMHÜLLT	+	70.00

SPECIAL HIGHLIGHTS

WAGYU »SHABU SHABU STYLE«

Direkt aus Japan eingeflogen - bester A5 Marmorierungsgrad -
Rohe Wagyu Scheiben klassisch zubereitet 109.00
für echte Fleischliebhaber - einfach großartig!
mit heißem Wagyu Dashi Fondue-Pot zum am Tisch garen mit
Udong Nudeln, Edamame, Pilzen, Soja-Eigelb, Spicy Cole Slaw



»THE KING OF THE SEA« SEAFOOD PLATTER FOR TWO ab zwei Personen, pro Person 89.00

Halber Hummer klassisch, halber Hummer Thermidor, Austern,
Crispy Tigergarnelen, Prawn Cocktail, King Crab Cakes,
Jacobsmuscheln, Grünschalmuscheln, Pulpo, Thunfisch Ceviche,
Wakame und Haus-Dip Selektion
Upgrade mit 30g eisgekühltem Kaviar Malossol +79.00



THE FREEDOM TOWER TOMAHAWK FOR 2 1.2 Kg

Unser bestes marmoriertes Tomahawk Steak für zwei - pro Person 65.00
außen Knusprig, innen saftig, zusammen mit Pulled Pastrami,
Spicy Cole Slaw und hausgemachter Kräuterbutter^

HIGHLIGHTS SAISONAL

bereiten wir gerne nach Verfügbarkeit außerhalb der Saison
auch auf Vorbestellung mit 48 Std. Vorlauf vorher vor

DOVER SOLE »A LA MOUNTBATTON«

AUS DEM KRÖNUNGSMENU VON QUEEN ELIZABETH II

* 1.3 KG SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN *

für zwei Personen - 75.00 pro Person

mit Garnelenmousse, knusprigen Kartoffelschuppen, Trüffelpüree,
grünem Spargel und Price of Whales-Champagner-Hollandaise



LOUP DE MER »A LA DUCASSE«

für zwei Personen - 79.00 pro Person

in Meersalz-Brotteig-Kruste sanft gegarter Wildfang
Loup de Mer mit Zitronen-Thymian,
Rosmarin, Orange und Fenchel aromatisiert

**„If you really want to make a friend, go to someone's house
and eat with him... the people who give you their food
give you their heart.“**

CESAR CAVEZ

FILET »WELLINGTON«

ab zwei Personen, pro Person 89

500g Angus Rinderfilet,
knuspriger Blätterteig, Trüffel, frische Waldpilze,
Wirsing, Bohnen, Bordelais Jus



„It’s a riddle wrapped in a mystery inside an enigma“

WINSTON CHURCHILL

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 85



»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 89
vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point
in Sherry-Trüffelbutter gegarte Rhode Island Poularde,
mit Trüffel, Datteln, Pancetta, Waldpilze, Happy Foie Gras
Kartoffel Dauphinoise, Flower Sprouts, Trüffel-Jus



OH, BUT YOU SHOULD - BEST SWEETS IN TOWN

THE CHOCOLATE PUMPKIN

Warmes Küchlein von der Vhalrona Schokolade mit flüssigem Kern, Pumpkin Pie Eis und Pecanüsse

NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

klassischer Cheesecake mit Muscovado Zucker Brûlée, marinierten Blaubeeren
weißer Schokolade und hausgemachtem Cosmopolitan Sorbet 15.00

SORBET VARIATION

Blaubeersorbet, Apfelsorbet und Zitrus-Yuzu Sorbet 13.50
aufgefüllt als beschwipstes Sorbet mit Champagner oder Beluga Vodka +10.00

PLUM »TARTE TATIN«

warme knusprige Blätterteig-Tarte mit glasierten Pflaumen, Mandeln,
Meersalz-Karamell und Tahiti Vanille-Eis

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereifter Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem
Früchte Brot und Aged Balsamico 19.00

FLAMBIERTES BAKED ALASKA FOR TWO

hausgemachte Tahiti-Vanilleeisbombe im Baisermantel und
Himbeer-Cointreau Kompott am Tisch flambiert pro Person 15.00

„Wir freuen uns schon auf die Zeit mit Ihnen!“