

LUNCH MENU



DINING ROOM



Fraser Suites Hotel Hamburg
Rödingsmarkt 2 20459 Hamburg
Lunch Open Mo-Fr 12:00 - 14:30



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.“**

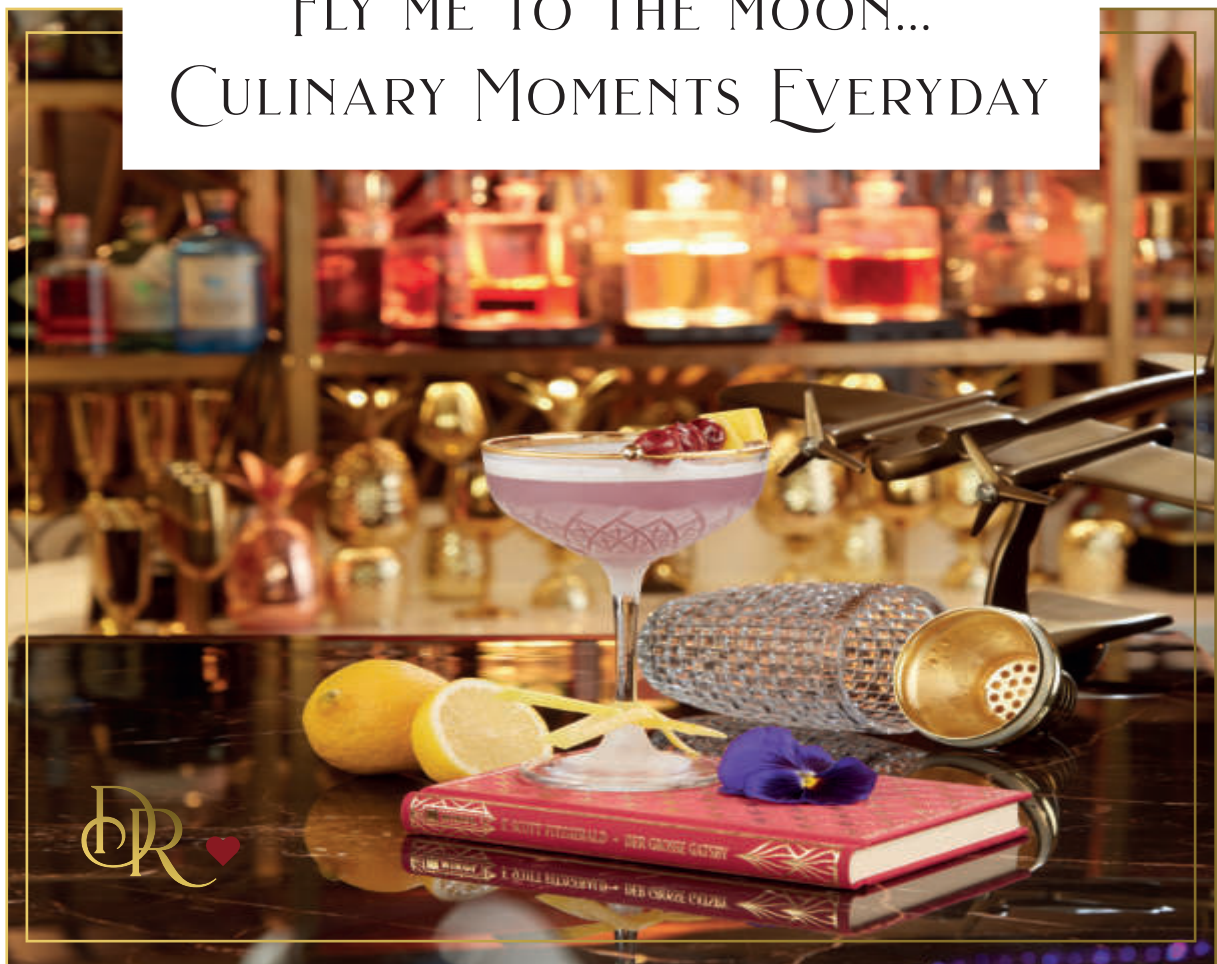
ESSEN & TRINKEN, GENUSSGUIDE HAMBURG

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-Kunsthandwerk 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

LUNCH MENU

vom 1.09.2023 bis 31.10.2023

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 22.50

VORSPEISE

SPAGHETTI SQUASH SOUP 6.00

Herbstliche Spaghetti Kürbissuppe mit Orange, Zimt, Ahornsirup und Pecanüssen

BEAUTIFUL BEET ROOT SALAD 6.00

Geröstete Beete, Honig, Rosmarin, Fetakäse, Walnuss und Holunderbeeren Dressing

HAUPTGÄNGE

STEAK AND CHEESE

48 Stunden geschmortes US Flat Iron 19.00

mit Portweinschalotten, geschmolzenem Lauch, Röstzwiebeln und Mac'n Cheese

HUNTER`s WILD RAGOUT NO. 2

vom Reh und Hirsch 19.00

in Zartbitterschokoladensauce, Kartoffelpüree, Pilze, Birne und Cranberry-Orangen-Kompott

BROOKLYN BOUILLABAISSE

Red Snapper, Shrimps, Muscheln 16.00

in würzigem Spicy Chipotle-Tomatensud, Fenchel, Kartoffeln, Sauce Rouilly mit Crostini

BRONZINO SEA BASS FILET

gebratenes Loup de Mer Filet 19.00

mit Curry Blumenkohl, Kaviarlinsen, Apfel und Krustentierschaum

THE GOTHAMS GOAT CHEESE

Gratinierter Ziegenkäse 19.00

mit Balsamico-Pflaumen, schwarzer Walnuss, Superseed Granola und Kürbiskernöl

WILDPILZ FRENCH TOAST

mit gebratenen Herbst-Waldpilzen 19.00

auf in Butter getoastetem Brioche mit Zwiebel-Marmelade, Spiegelei und Trüffel-Rahm-Sauce

SAISON SPECIALS

GEKLOPFTES CARPACCIO & GEFLÄMMTES TATAR VOM HIRSCH 23.00

mit geröstetem Curry-Blumenkohl, roter Beete, Granatapfel und Apfel-Senf-Dressing
- mit Steinpilzen Extra + 8.00

THE STEINPILZ SCHNITZEL 32.00

in Butter geschwenkt mit Steinpilzrahm

PASTA PUMPKIN mit geröstetem Muskat-Kürbis 16.00

mit Mandeln, Salbei, Parmigiano Reggiano und Amaretto Sauce - mit Tigergarnelen + 9.00

VORSPEISEN

saisonal wechselnd

GELACKTER OCTOPUS

gebraten und glasiert 26.00

in Hoisinmarinade mit Spicy Cole Slaw, Passionsfrucht und Erdnüssen

HARRY's NY BEEF CARPACCIO

Angus Rinderfilet 22.00

handgeschnitten, Rucola Salat, Trüffel-Aioli, Aged Parmesan

WEST COAST TUNA CEVICHE

Yellow Fin Thunfisch 22.00

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

TATAR »BUCKINGHAM STYLE«

US Angus Filet, handgeschnitten 25.00

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

THE FLATIRON PUMPKIN ARANCINI

Knuspriges Risotto Bällchen 21.50

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

TAVERN ON THE GREEN

Avocado-Mango Tatar 20.50

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

NEW ENGLAND CRAB CAKE

Königskrabben Cake 25.00

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

HAWAIIAN COCONUT PRAWNS

Black Tiger Garnelen 22.00

in Crispy Panko-Kokosnuss, Lemon Chilisauc, 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

PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini 35.00

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

THE GRILLED WATERMELON SIGNATURE

Unter der Rauch-Cloche 37.00

geräucherte, karamellisierte,
geröstete Wassermelone mit Feta
und Pinienkernen

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

I ♥ GOLDEN CAULIFLOWER

in Currybutter gebraten 25.00

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

»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 15.00
weißer Schokolade und hausgemachtem Cosmopolitan Sorbet

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 19.00
Früchte Brot und Aged Balsamico

FLAMBIERTES BAKED ALASKA FOR TWO

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

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