

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.“**

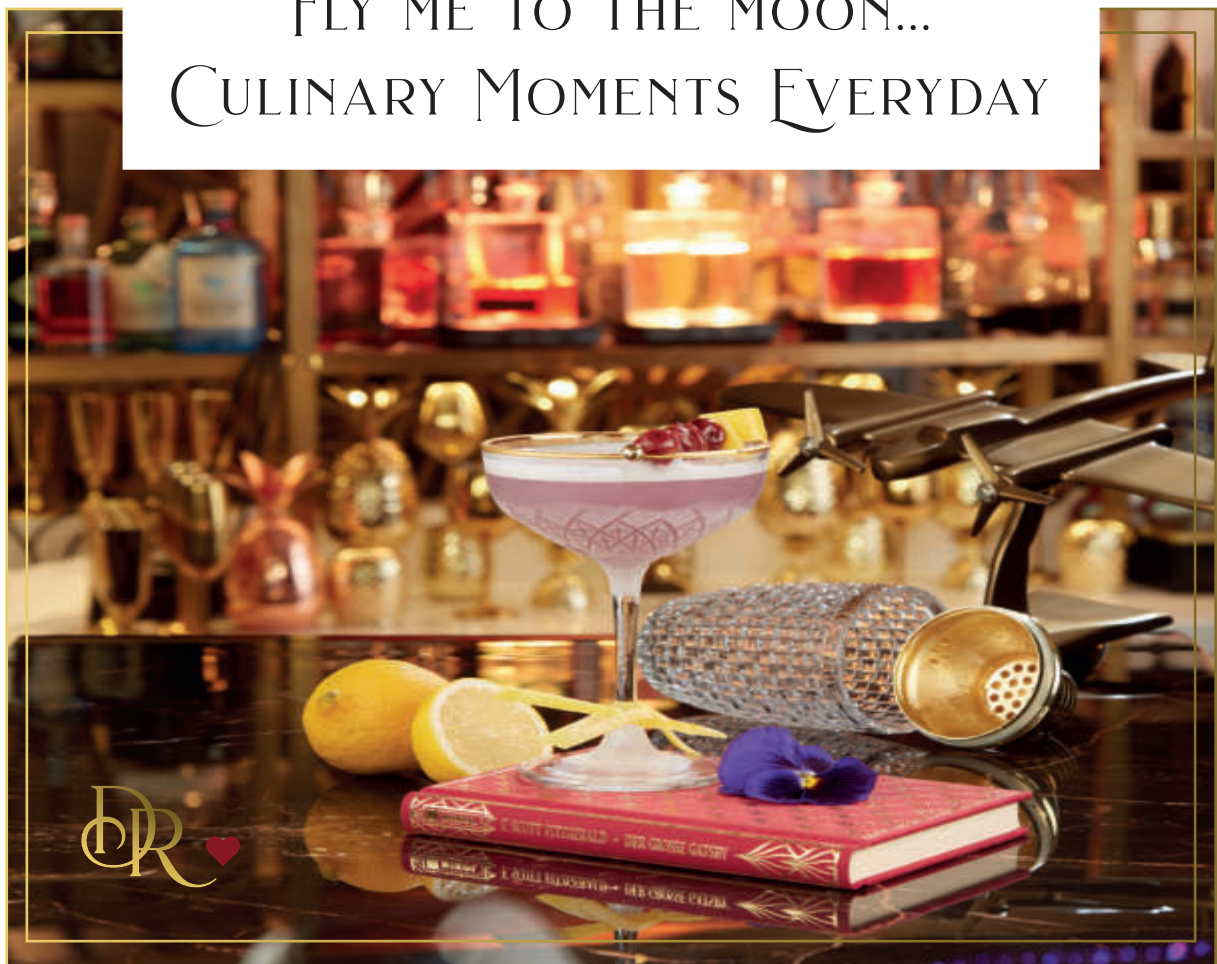
ESSEN & TRINKEN, GENUSSGUIDE HAMBURG

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 1.3.2024 bis 26.03.2024

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE UND HAUPTGANG 26.00

VORSPEISE

ERBSENSCHOTEN SUPPE 7.00

Britische Erbsen-Minz Suppe mit Buttermilch und braunen Butter-Croûtons

FIRST SUNSHINE SALAT 7.00

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

HAUPTGÄNGE

ROCKY MOUNTAIN SPRING LAMB

48std geschmorte Lammkeule 21.50

mit Bärlauchpüree, grünem Spargelragout und Holunderblüten Jus

RIVER SEA TROUT

Gebratenes Eismeerforellenfilet 21.50

mit Süßkartoffel, Pak choi, Papaya-Gurken Relish, und Kokosnuss-Zitronengras Velouté

POKÉ POKÉ BOWL

mit Thunfisch- und Lachstatar 21.50

mariniertem Reis, Avocado, Purple Kimche, Mango, Edamame Bohnen und spicy Sriracha Mayonnaise

CHICKEN A LA FRANCAISE

Kikok Huhn 21.50

Geröstetes Supreme vom Kikok Huhn mit Erbsen-Romana Ragout, Speck, Rosmarinkartoffeln und Hollandaise Sauce

WILD GARLIC RISOTTO

mit Bärlauch und knusprigem Ei 21.50

und saisonalen Pilzen, Parmesan und Bianchetto Trüffelschaum

AMAZING ARTICHOKE

Gratinierte Artischocke 21.50

gefüllt mit Ziegenkäse, Buchweizen, Haselnuss-Pesto und würziger Romesco-Tomaten-Nuss-Sauce

SAISON SPECIALS

DINING ROOM STAR OF THE DAY

21.50

Unser Employees Only Angebot solange verfügbar - unser täglich wechselndes Mittagsggericht.

ORIGINAL DINING ROOM SCHNITZEL

29.00

in Butter geschwenkt mit Röstkartoffeln, Hollandaise und Cranberry Chutney

PASTA FRUTTI DI MARE

25.00

Hausgemachte Nudeln mit Garnele, Oktopus und Jakobsmuschel in Chili-Tomaten-Sauce

STARTERS

saisonal wechselnd

GELACKTER OCTOPUS

gebraten und glasiert 27

in Hoisinmarinade mit Spicy Cole Slaw, Passionsfrucht und Erdnüssen

HARRY's NY BEEF CARPACCIO

Angus Rinderfilet 28

handgeschnitten, Rucola Salat, Trüffel-Aioli, Aged Parmesan

WEST COAST TUNA CEVICHE

Yellow Fin Thunfisch 26

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

TATAR »BUCKINGHAM STYLE«

US Angus Filet, handgeschnitten 28

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

GRATINATED CROTON CHAVIGNOL

Warmer karamellisierter Ziegenkäse 24

auf Blutorange und Haselnuss mit Rosmarin Honig und Cranberry Chutn

TAVERN ON THE GREEN

Avocado-Mango Tatar 24

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

NEW ENGLAND CRAB CAKE

Königskrabb Cake 28

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

HAWAIIAN COCONUT PRAWNS

Black Tiger Garnelen 26

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

VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT SUPPE

Warme Kartoffel-Lauch Suppe nach Original Louis Diat Rezept mit Perigord Trüffel, Creme fraîche und Kartoffel Knusper

19

MAINE LOBSTER HUMMER SUPPE

Unsere beste Bisque de Homard Suppe vom Maine Lobster der Stadt mit Mango, Apfel, Fine de Cognac und echter Hummereinlage

29

„Eating Oysters is like swallowing a kiss“

TABITHA KING

CAVIAR, OYSTERS & DELI

AUSTERN FINES DE CLAIRE 6 Stück

»NATUR« mit frischer Zitrone, Spice Sauce, Schalottenvinaigrette, auf Eis 38

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL Hummer-Medaillons auf Avocado-Romain-Salat mit Thousand Island Dressing und Bloody Mary Sauce 45

KAVIAR OSIETRA MALOSSOL 30g Blini, weiße Schokolade, Creme-Fraîche 85



THE ALL TIME BEST OF THE BEST

NY DELI PRAWN SALAD

mit gebratener Tigergarnele 29

Römer-Salat und Blattsalat mit Spicy Cole Slaw, Tomaten, Gurken, Kressen und mit Caesare Cardini oder Champagner Dressing

PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini 39

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

THE GRILLED WATERMELON SIGNATURE

Unter der Rauch-Cloche 42

geräucherte, karamellisierte, geröstete Wassermelone mit Feta und Pinienkernen

I ♥ EGG PLANT

In Miso karamellisierte Aubergine 28

im Kokosnuss-Mantel und knusprige Panko Aubergine mit Rotelinsen-Curry und Koriander Joghurt

THE EMPIRE STATE BURGER

handmader Brioche-Bun 26

250g ANGUS beef or BEYOND MEAT steak paddy, tomato, cucumber, Romana, Smoked Aioli, Onion Jam, Crunchy French Fries

»UPPER EAST« ESCALOPE

Unser Liebling seit Anbeginn 37

in Butter geschwenkt mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise, eingelegter Zitrone, Cranberry Chutney

SEAFOOD & LOBSTER

ATLANTIC WINTER SKREI COD À LA BORDELAISE FILET

Saftig gebratenes Winter Kabeljaufilet in hausgemachter Lauch-Pecorinokäse-Kruste und Granatapfel-Apfel-Vinaigrette

39

AHI AHI TUNA TUNA

Gebratenes blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischfilet mit Mango- und Avocado-Chutney

43

1/2 LONG ISLAND LOBSTER

Unser frischer feiner gegrillter 1/2 amerikanischer Hummer

»KLASSISCH«	COCKTAILSAUCE, DELI SALAD, BUTTER UND AIOLI	49
»A LA NEWBERG«	BRIOCHE, KONFIERTEM EIGELB, PILZEN UND FLAMBIERTER COGNAC-BISQUE SIGNATURE	56

„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

33

STICKY BRAISED US OX CHEEK OCHSENBÄCKCHEN

Zarte und langsam in Guinness geschmorte Ochsenbäckchen mit Schalotten-Thymian-Marmelade und Aged Balsamico

36

INDIAN KIKOK HUHN MURGH MAKHANI

Unser Tandoori Spiced marinierte zarte Kikok Hähnchenkeule mit Mango, Koriander und Joghurt-Masala Sauce

32

US ANGUS RINDERFILET

Zart und saftig, handselektiertes grain fed Nebraska GOP Angus Filet, wie es sein soll

»KLASSISCH«	GEGRILLT NACH IHREM WUNSCH	150g 200g	45 55
»CHINATOWN«	UNSER BELIEBTESTES IN UMAMI-HOISIN-AUSTERN SAUCE	200g	59

WHEN THE LION IS HUNGRY, HE EATS **UPGRADE YOUR TURF**

ALS »SURF & TURF«	WAY MIT 1/2 HUMMER	+ 39
ALS »THE ROYAL CUT«	MIT 24K BLATTGOLD UMHÜLLT	+ 79

SPECIAL HIGHLIGHTS

WAGYU »SHABU SHABU STYLE«

Direkt aus Japan eingeflogen - bester A5 Marmorierungsgrad -
Rohe Wagyu Scheiben klassisch zubereitet 109

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 99 - Nur auf Vorbestellung

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 74
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 - 79 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 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 GOLDEN PINEAPPLE »PINA COLADA«

am Tisch mit Plantation Rum flambierte Kokosnuss Panna cotta mit Ananas Sorbet, Kokosnuss Schaum, Ananas Relish, Quinoa und Zuckerwatte

18

NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

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

15

SORBET VARIATION

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

14.5

+14

DEATH BY CHOCOLATE NO. 2

Unsere Variation mit Ganache, Mini Lava Cake, Double Fudge Brownie und Kadamom-Schoki-Mousse von der beliebten Valrhona Schokolade -
Nur für Schokoladen-Süchtige! Zusammen mit Blutorangen und Marshmallow-Pecanuss-Rocky-Road-Tahiti-Vanilleeis und Pecannüsse

17

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereifter Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem Früchtebrot und Aged Balsamico

22

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