



DINING ROOM

FINE DINING RESTAURANT

IM FRASER SUITES HOTEL HAMBURG AM RÖDINGSMARKT 2

Reservieren Sie Ihren Tisch gerne jederzeit online über
www.thediningroom.de oder für Fragen unter **040 - 380 86 36 - 401**

TÄGLICH AB 16:30

VORSPEISEN

WEST COAST CEVICHE mit Limette, Jalapeno, Avocado, Süsskartoffelchips	19	I ♥ ARTICHOKE <i>zum zuteln</i> warme Artischocke mit Römersalat, Tomate, Pinienkernen, kandierte Oliven und Haus Dips	18
BEEF TATAR »BUCKINGHAM STYLE« Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Haus-Baguette, Senfsaat	24	NEW ENGLAND CRAB CAKE Original Königskrabben Crab Cake, Zucker-Mais-Succotash Ragout, Spicy Chipotle Sauce	21
HARRY's NY BEEF CARPACCIO hand cut, Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan	19	MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE mit Mango, Apfel, Cognac	18
GREEN AVOCADO-MANGO TATAR Mango-Timbale, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola	17	MAGIC MUSHROOM SOUP Steinpilzessenz mit Sherry, Estragon und Bruschetta, schwarze Knoblauchaioli	15
NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELEN Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw, Tomate, mit Chunky Blue Cheese-, Ranch, Caesar oder Champagner-Vinaigrette Dressing	23	VICHYSOISSE A LA LOUIS DIAT Warme Original Kartoffel-Lauch-Samtsuppe aus New York mit Garnele	15

KAVIAR, AUSTERN & FEINES

KÖNIGSKRABBE BEIN 200g	süßer, saftiger Geschmack mit Knoblauch Butter und Cocktail-Dip	32
»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL	Hummer-Medaillons, Bloody Mary Sauce, Römersalat, Avocado	29
FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT	Happy Foie Gras*, dunkle Schokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche	29
AUSTERN »ROCKEFELLER« 3 Stück	Fines de Claire gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere	21
KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g	Mini-Blinis, weiße Schokoladen-Creme-Fraiche-Garnache, Chips	79

SIGNATURE

POULET EN VESSIE

DAS SAFTIGSTE GEFLÜGEL DER WELT IN DER SCHWEINSBLASE GEGART

vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point in Sherry und Trüffelbutter sanft gegarter Rhode Island Kapaun mit Perigord Trüffeln, Datteln, Pancetta, Waldpilzen und Happy Foie Gras* gefüllt dazu Trüffelmousseline, grüne haricot vertes Bohnen und Trüffel-Jus 59 PRO PERSON

SEAFOOD & HUMMER

PRIME-STEAKS & MORE

GEGRILLTE GELACKTE OCTOPUSARME	23
mit Honig und Soja mariniert	
BRONZINO LOUP DE MER Filet	27
mit Ingwer-Orangenbutter	
LONG ISLAND LOBSTER	52
Unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus-Baguette und	
KLASSISCH mit Cocktailsauce, Butter, Aioli	
ROCKEFELLER mit Spinat, Pernod, Hollandaise +4	
A LA NEWBERG mit einer Cognac-Eigelb Bisque, geschmortem Lauch, Pilze und Brioche +4	
THE KING OF THE SEA SIGNATURE	59
gegrillter 1/2 Hummer mit Königskrabbenbein und Spicy Cocktailsauce, Butter, Aioli	
SEAFOOD PLATTE FÜR ZWEI PRO PERSON	75
Zwei Hummer, Austern Rockefeller, Tigergarnelen, Prawn Cocktail, Königskrabbenbein, Riesenmuscheln, Pulpo, Ceviche, Wakame, Dip-Selektion + Kaviar a 30g +69	

CANARD ENTE A L'ORANGE	27
halbe in Ahornsirup und Clementine lackierte Ente	
UPPER EAST ESCALOPE SCHNITZEL	21
in Butter geschwenkt mit Cranberrychutney	
US RINDERFILET 250g	35
zart und saftig, wie in es sein soll	
KLASSISCH gegrillt nach Ihrem Wunsch	
»CHINATOWN« SIGNATURE Unser beliebtestes Filet - in Hoisin-Austernsauce aromatisiert - UMAMI Pur +3	
ALS »SURF & TURF« WAY MIT 1/2 HUMMER +24	
ALS »DUKE'S WAY« MIT GEBRATENER HAPPY FOIE GRAS* +20	
PASTRAMI-STEAK 250g SIGNATURE	26
Unser bekanntestes - 8 Tage mariniert, in Pfeffer-Koriander gebeizt und geschmort - mal was Anderes	
BRAISED NEW JERSEY RED DEER	28
Reh mariniert in Brooklyn Stout und Bourbon, 48 Std geschmort, in Pilz-Senf Rahmsauce	

BEILAGEN ZU UNSEREN HAUPTGÄNGEN

ROSMARIN KARTOFFELN 6	PASSIONSFRUCHT RAINBOW KAROTTEN 6	BERNAISE/ HOLLANDAISE 3
CRUNCHY POMMES FRITES 5	BLUMENKOHL & CHEESE 6	CHAMPAGNER BEURRE BLANC 4
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES 7	GRÜNE BOHNEN-PANCETTA 6	CHIMMICHURRI 3
TRÜFFEL POMMES FRITES 9	KNOBLAUCH PILZE A LA CREME 6	PFEFFERKORN-COGNAC 4
SCHUPFNUDELN 5	CAESARE CARDINI SALAT 6	HP STEAKHOUSE SAUCE 4
TRÜFFEL PÜREE 6	CRANBERRY-ROTKOHL 6	PORTWEINJUS, TRÜFFELJUS 4