

'People who love to eat are always the best people.'

Julia Child

DINNERKARTE

APPETIZER COLD SELECTION

WEST COAST CEVICHE

mit Limette, Jalapeno, Guacamole, Süßkartoffelchips 19

GREEN AVOCADO-MANGO TATAR

Mango-Timbale, Tomaten, Bagelchip, Super Seed Granola 17

HARRY'S NY BEEF CARPACCIO

Trüffel-Aioli, Rucola, Aged Parmesan 19
+ Wintertrüffel je Gramm 6

GELACKTER OCTOPUS

mit Spicy Cole-Slaw, Süßkartoffel, Maracuja-Sojasauce 19

THE BEEF TATAR BUCKINGHAM STYLE

Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch, Trüffelmayo, Crispy Sauerteigbrot, Senfsaat 24

COBB SALAD OF LIBERTY

Tomate, Avocado, geschmorter Bacon, Gurke, rote Schalotten, Eisbergsalat, Ei 16

mit Chunky Blue Cheese-, Ranch-, Caesar, Thousand Island oder Vinaigrette-Dressing

Gerne auch mit knusprig gebratenen

Rinderfiletstreifen +14 Beyond Meat +10
Tigergarnelen +10 Octopus +9
1/2 Hummer +24

KAVIAR, AUSTERN & FEINES

KÖNIGSKRABBE BEIN 200g süßer, saftiger Geschmack mit Knoblauch Butter und Cocktail-Dip 32

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL mit Bloody Mary Sauce 29

FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT Ethical raised, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche, Traubenmost 29

KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g Mini-Blinis, weiße Schokoladen-Creme Fraiche-Garnache, Chips 79

AUSTERN Sylter Royal 3 St.

NATUR frische Zitrone, Schalottenvinaigrette, Tabasco 19

ROCKEFELLER gratiniert mit Pernod, Hollandaise und Spinat 21

SURF & TURF in Tempura mit Spicy Rinderfilet Tatar 22

APPETIZER HOT SELECTION

SMASHING PUMPKINS

Spaghetti-Muskat Kürbis mit Ahorn Sirup, Zimtbutter, Parmesan, Pekanüssen und Powerkohl 18

NEW ENGLAND CRAB CAKE SIGNATURE

Original knuspriger Königskrabben Crab Cake, Zuckermais-Succotash-Ragout, Spicy Chipotle-Sauce 21

I ♥ ARTICHOKE zum zuzeln

warme Artischocke mit geschmolzenem Monterey Cheese Sauce, Rucola, Tomato, Pinienkerne, kandierte Oliven 18

HAWAIIAN COCONUT TIGERGARNELEN

Kokosnuss Tempura, gegrillte Ananas, Pomello-Zitrus-Chili-Sauce 21

SUPPEN

MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE

mit Mango, Apfel, Bourbon 18
+ Hummereinlage 10

MAGIC MUSHROOM SOUP

Steinpilzessenz mit Sherry, Estragon und Bruschetta, schwarze Knoblauchaioli 15

VICHYSOISSE MIT KAVIAR

Unsere Original Louis Diat's Kartoffel-Lauchsamtuppe mit Ossietra Kaviar - ein Highlight 29

THE EMPIRE STATE BURGER 220g

ANGUS-Beef oder BEYOND MEAT Steakpatty, Brioche-Bun, Tomato, Gurke, Romana, Smoked Aioli, Zwiebelmarmelade 24

PASTA A LA PRESSE

Handgemachte Fettuccine mit Trüffel-Parmesan Sauce 16
+ Perigordtrüffel je Gramm 6

THE GRILLED WATERMELON

in Honig-Balsamico-Glasur mit Pinienkernkruste, Waldpilze Schafskäse, Süßkartoffelpommes 28

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 Foie Gras gefüllt dazu Trüffelmousseline, grüne haricot vertes Bohnen und Trüffel-Foie Gras-Jus am Tisch geöffnet und tranchiert 59 p.P.

SEAFOOD & HUMMER

GEGRILLTE OCTOPUSARME

mit Honig und Soja mariniert 23

HAWAII MAHI MAHI Filet

mit Kokosnuss und Zitronengras mariniert 24

BRONZINO LOUP DE MER Filet

mit Fenchel, Estragon, Orangenbutter 24

LONG ISLAND LOBSTER

Unser Hummer mit Cobb Salad, Sauerteigbrot und

KLASSISCH mit Cocktailsauce, Butter, Aioli 52

ROCKEFELLER mit Spinat, Pernod, Hollandaise 56

A LA NEWBERG flambiert, Cognac, Ei, Brioche 56

THE KING OF THE SEA SIGNATURE

gegrillter 1/2 Hummer mit Königskrabbenbein und Spicy Cocktailsauce, Butter, Aioli 59

SEAFOOD PLATTE FÜR ZWEI

Ganzer Hummer, Austern, Tempura Tigergarnelen, Prawn-Cocktail, Königskrabbenbein, Riesenmuscheln, Pulpo, Ceviche, Wakame, Dip-Selektion 75 p.P.
+ Kaviar a 30g +69

ENTENBRUST »HUDSON RIVER«

Manhattan Kirschen, knusprig gebraten 27

BRAISED NEW JERSEY RED DEER

Reh mariniert in Brooklyn Stout und Bourbon, 48 Std geschmort, in Pilz Senf Rahmsauce 28

ENTRECÔTE 250g

gegrillt und kräftig im Geschmack 26

PASTRAMI-STEAK 250g SIGNATURE

Unser bekanntestes - 8 Tage mariniert, in Pfeffer-Koriandermantel - mal was Anderes 26

US RINDERFILET 250g

zart und saftig wie in es sein soll 35

US RINDERFILET »CHINATOWN« SIGNATURE

Unser beliebtestes Steak - in Hoisin-Austernsauce aromatisiert - UMAMI Pur 250g 38

Alle unsere Steaks gerne auch mit Upgrade als

THE »SURF & TURF« WAY MIT 1/2 HUMMER +24

THE »DUKE'S WAY« MIT GEBRATENER GÄNSESTOPFLEBER +20

BEILAGE

ZWIEBELKARAMELL BRATKARTOFFELN 6

SPAGETTI KÜRBIS MIT PARMESAN 7

CRUNCHY POMMES FRITES 5

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES 7

TRÜFFEL POMMES FRITES 9

SÜSSKARTOFFEL PÜREE 7

TRÜFFEL PÜREE 6

KRÄUTERBUTTER 2

GEMÜSE

PASSIONSFRUCHT RAINBOW KAROTTEN 6

BLUMENKOHL & CHEESE 6

GRÜNE BOHNEN-PANCETTA 6

CHILI-GARLIC-ERDNUSS-SPINAT 6

KNOBLAUCH PILZE A LA CREME 6

TOMATEN-SCHALOTTENSALAT 6

CAESARE CARDINI SALAT 6

SPICY COLE SLAW 5

SAUCEN

BERNAISE/ HOLLANDAISE 3

CHAMPAGNER BEURRE BLANC 4

CHIMMICHURRI 3

PFEFFERKORN-COGNAC 4

BOURBON SAUCE DIANE 4

HOUSE OF PARLEMENT BBQ 4

PORTWEINJUS, TRÜFFELJUS 4

AROMATISCHE CURRYSAUCE 3

SIGNATURE MENU NEW YORK-NEW YORK

WHERE YOUR TASTE BUDS NEVER SLEEPS

SMASHING PUMPKINS

Spaghetti-Muskat Kürbis mit Ahorn Sirup, Zimtbutter, Parmesan Pekanüsse und Powerkohl 18

MAGIC MUSHROOM SOUP

Steinpilzessenz mit Sherry, Estragon und Bruschetta, schwarze Knoblauchaioli 15

NEW ENGLAND CRAB CAKE

Original knuspriger Königskrabben Crab Cake, Zuckermais-Succotash-Ragout, Spicy Chipotle-Sauce 21

SURF & TURF PASTRAMI & OCTOPUS

Unser 8 Tage hausgemachter Smokey Pastrami mit glasiertem Octopus Ahornsirup, Süßkartoffel, Ahornsirup und Chimmichurri Sauce 35

CHOCOLATE COOKIES & CREAM

mit Cookie Crumble, Schokoladen Garnache Rocky Road Marshmallow-Vanille-Pekanuss Eis und Baiser 13

95 pro Person

MIT
COCKTAIL
PAIRING

DESSERTS

STICKY TOFFEE PUDDING

The Queens Favourite warmes Toffee-Küchlein mit Karamellsauce 14

CHOCOLATE COOKIES & CREAM

mit Cookie Crumble, Valrhona Schokoladengarnache, Rocky Road Marshmallow-Vanille-Pekanuss Eis 13

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachte Frische Brot und Aged Balsamico 16

PINA COLADA

Kokos-Rum Panna Cotta mit Ananas-Marmelade, Kokos-Schaum, Chili, Honeycrunch 12

DREI HAUSGEMACHTE SORBETS

Blaubeersorbet, Himbeersorbet, Kokosnuss-Sorbet 11
+ aufgefüllt mit Champagner 10
+ aufgefüllt mit Beluga Vodka 10

FLAMBIERTES BAKED ALASKA SIGNATURE

Hausgemachte Tahiti-Vanilleeisbombe im Baisermantel, warmes Himbeer-Cointreau Kompott, Überraschungs-Schokoladenkugel 15
ab zwei Personen am Tisch flambiert

www.TheDiningRoom.de



#TheDiningRoom

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. gesetzlicher MwSt.
Bei Fragen zu unserer Allergienkarte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter