



DINING ROOM

FINE DINING RESTAURANT

IM FRASER SUITES HOTEL HAMBURG AM RÖDINGSMARKT 2

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit
unter **040 - 380 86 36 - 401** bereit

[BOOK NOW](#)

FÜR IHRE TISCHRESERVIERUNG BITTE ÜBER UNSERE HOMEPAGE

SPEISEKARTE

LET THE EVENING BEGIN

VORSPEISEN

HARRY'S NY BEEF CARPACCIO

Angus Rinderfilet 19.00

handgeschnitten, Rucola Salat,
Trüffel-Aioli, Aged Parmesan

TAVERN ON THE GREEN

Avocado-Mango Tatar 17.50

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

WESTCOAST TUNA CEVICHE

Yellow Fin Thunfisch 20.50

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

NEW ENGLAND CRAB CAKE

Königskrabben Cake 23.50

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

TATAR »BUCKINGHAM STYLE«

US Angus Filet, handgeschnitten 24.00

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

BROADWAY BURRATINI

Passionsfrucht-Burratini 19.50

mit gegrilltem Pfirsich, Rucola, Heirloom Tomaten, weißer Passionsfrucht-Aceto Vinaigrette

HAWAIIAN COCONUT PRAWNS

Black Tiger Garnelen 21.00

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

PHILLY STEAK TATAR

kurz angebraten 'Aller Retour' 26.00

Angus Rindertatar, gegrillte Pilze, Chili, Comté-Käse, grüne Paprika

SOUPS DELIGHT

MAGIC MUSHROOM SOUP

Pfifferlings-Consommé mit Parmesan und Trüffel Bruschetta 16.00

MAINE LOBSTER HUMMER SUPPE

unsere geschmacksintensive Bisque de Homard vom Maine Lobster mit Mango, Apfel und Cognac 18.00

mit Hummereinlage +10.00

KAVIAR, AUSTERN & FEINES

AUSTERN FINES DE CLAIRE 3 Stück

»NATUR« frische Zitrone, Tabasco, Schalottenvinaigrette 18.00

»ROCKEFELLER« gratiniert mit Pernod-Spinat, Hollandaise, Gruyere 22.00

»SURF & TURF« mit Crispy Panko Auster auf Steak Tatar, Gentleman's Relish 22.00

»GREAT GATSBY« HUMMER COCKTAIL mit Avocado und Bloody Mary Sauce 31.00

FAT GOOSE FOIE GRAS PARFAIT Schokolade, Sauerkirschen, Mandeln, Brioche 29.50

KÖNIGSKRABBen BEIN Unser Highlight, saftig mit Knoblauch-Butter, Cocktail-Dip 45.00

KAVIAR OSSIETRA MALOSSOL 30g Blini, weiße Schokolade, Creme-Fraiche 79.00

DINE

SEAFOOD & HUMMER

GEGRILLTE GELACKTE OCTOPUSARME

mit Honig und Soja mariniert

26.00

SPICY RED SNAPPER

gebratenes Filet in Zitronengras-Chili-Minze mariniert mit Passionsfrucht

26.00

AHI AHI TUNA TUNA

gebratenes blackened Cajun-Spiced Gelbflossen-Thunfischsteak mit Mango- und Avocado-Chutney

32.00

LONG ISLAND LOBSTER

unser Hummer mit NY Deli Salad, Haus Baguette und

550-600g

»KLASSISCH« MIT COCKTAILSAUCE, BUTTER UND AIOLI 59.00

»ROCKEFELLER« MIT SPINAT, PERNOD, HOLLANDAISE, TOMATEN, GRUYERE 64.00

»A LA NEWBERG« MIT BRIOCHE, KONFIERTEM EIGELB, GESCHMOLZEMEN LAUCH, 64.00

PILZEN UND FLAMBIERTER COGNAC-BISQUE SIGNATURE

PRIME STEAKS & MORE

PASTRAMI-STEAK SIGNATURE

unser bekanntestes - 8 Tage mariniert, in Pfeffer-Koriander gebeizt und geschmort - mal was Anderes

250g

26.00

THE DINING ROOM DUCK

rosa gebratene Entenbrust

»HUDSON RIVER« KNUSPRIG MIT MANHATTAN-KIRSCHEN 29.50

»UMAMI DUCK« LACKIERT MIT DEM EXKLUSIVEN 5-SPICES GEWÜRZ 29.50

THE GRILLED WATERMELON STEAK SIGNATURE

geräucherte, karamellierte, geröstete Wassermelone mit Feta und Pinienkernen unter der Rauch-Cloche

220g

32.00

US ANGUS RINDERFILET

zart und saftig, grain fed, wie es sein soll

»KLASSISCH«	GEGRILLT NACH IHREM WUNSCH	250g	39.00
»CHINATOWN«	UNSER BELIEBTESTES IN UMAMI-HOISIN-AUSTERN SAUCE	250g	42.00

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

ALS »DUKE'S WAY«	MIT GEBRATENER HAPPY FOIE GRAS*	+ 20.00
ALS »SURF & TURF«	WAY MIT 1/2 HUMMER	+ 25.00
ALS »THE ROYAL CUT«	MIT 24K BLATTGOLD UMHÜLLT	+ 60.00

SIGNATURE

HIGHLIGHTS

POULET EN VESSIE

* AM TISCH FILETIERT *

Das saftigste Geflügel der Welt in der Schweinblase gegart 69.00
vom Vater der Nouvelle Cuisine Fernand Point
in Sherry-Trüffelbutter gegarte Rhode Island Poularde,
mit Trüffel, Datteln, Pancetta, Waldpilze, Happy Foie Gras*
Trüffelmousseline, haricot vertes Bohnen, Trüffel-Jus

WAGYU »SHABU SHABU STYLE«

rohe Wagyu Scheiben von Jack's Creek 99.00
mit heißem Wagyu Dashi Fondue-Pot zum am Tisch garen
Einfach Großartig!
Mit Udong Nudeln, Edamame, Asia Pilzen,
konfiertem Soja-Eigelb und Spicy Cole Slaw

»THE KING OF THE SEA« SEAFOOD PLATTE

ab zwei Personen, pro Person 79.00

Hummer klassisch, Hummer Thermidor, Austern,
Crispy Tigergarnelen, Prawn Cocktail, Königskrabbenbein,
Jacobsmuscheln, Grünschalmuscheln, Pulpo,
peruanisches Ceviche,
Wakame und Haus-Dip Selektion
Upgrade mit 30g eisgekühltem Kaviar Malossol +70.00

BEILAGEN ZU UNSEREN HAUPTGÄNGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGE

Crunchy Pommes	6	Süßkartoffel Pommes	7	Trüffel Pommes	9
Kartoffel Püree	6	Salzkartoffeln + Mojo	7	Trüffel Püree	9
Butter Kartoffeln	6	Rosmarin Kartoffeln	7	Brat Kartoffeln	7

GEMÜSEBEILAGE

Pilze Asia Style	6	Maracuja-Rainbow-Carrots	6	Pfifferlinge	8
Grüner Spargel	6	Grüner Spargel Asia Style	8	Blumenkohl & Cheese	6
Tomato Salad	7	Blattspinat-Erdnuss-Chili	7	Bohnen-Pancetta	6

SAUCEN

Bernaise	4	Champagner Beurre blanc	4	Chimmichurri	4
Hollandaise	4	Pfefferkorn-Bourbon	4	HP Steakhouse BBQ	4
Currysauce fruchtig	4	Portwein Bordelais Jus	5	Enten 5-Spices Jus	5

INTERMEDIATE

SOHO & LITTLE ITALY

NY DELI PRAWN SALAD

mit gebratener Tigergarnele 23.00

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

PASTA A LA PRESSE

handgepresste Spaghettini 28.00

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

»UPPER EAST« ESCALOPE

Unser Signature Schnitzel 25.00

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

THE EMPIRE STATE BURGER

hausgemachter Brioche-Bun 23.00

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

I ♥ ARTICHOKE

unser Superfood Klassiker 18.50

warme ganze Artischocke mit Römersalat, Dried Tomatos, Pinienkernen, kandierten Oliven und Haus Dips



DESSERTS

DREI HAUSGEMACHTE SORBETS

Blaubeersorbet, Himbeersorbet, Kalamansi-Zitrusfrucht-Sorbet 11.00
aufgefüllt mit Champagner + 10.00

PEACH MELBA

weißer Pfirsich, Vanille-Eis, Himbeere, Mandeln und Champagner-Bellini Granita 13.00

NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

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

CHOCOLATE COOKIES & CREAM

Cookie Crumble mit Valrhona Schokoladenganache, Rocky Road 14.00
Marshmallow-Vanille-Pekanus Eis

FLAMBIERTES BAKED ALASKA

hausgemachte Tahiti-Vanilleeisbombe im Baisermantel, warmes Himbeer-Cointreau Kompott, Schoko-Kugeln, ab zwei Personen am Tisch flambiert 15.00

SOVRANO LAMARDI

20 Monat gereift Büffel Parmesan Käse mit Bienenwabe, hausgemachtem Früchte Brot und Aged Balsamico 17.00



WIR FREUEN UNS AUF SIE!
FÜR IHRE TISCHRESERVIERUNG BITTE ÜBER UNSERE HOMEPAGE

[BOOK NOW](#)