



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

LUNCH MENU BIS 16:30

APPETIZER SELECTION

WEST COAST CEVICHE

Gebeiztes rohes Loupo Filet 17.50

mit Limette, Grapefruit,
Jalapeno, Spicy Guacamole,
Süßkartoffelchips

MANGO AVOCADO TATAR

Guacamole angemacht 17.50

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

NY DELI SALAD MIT TIGERGARNELE

Unser Haussalat 23.00

Leichte Blattsalate, Spicy Cole Slaw,
Tomate, Avocado, mit Chunky Blue
Cheese-, Ranch, Caesar oder
Vinaigrette Dressing

STEAK TATAR BUCKINGHAM STYLE

120g pikant angemacht 19.50

Cognac, Eigelb geräuchert, Lauch,
Trüffelmayonnaise, Crispy Sauer-
teigbrot, Senfkerne

HARRY'S NEW YORK CARPACCIO

klassisch aufgeschnitten 16.00

mit Rucola Salat, Aged Parmesan
Trüffel-Aioli

THE REAL PAN PIZZETA

luftig, mit karamellisiertem Boden 11.00
viel Mozzarella und Tomaten und
mit Fine Dining Toppings
nach Wunsch

KAVIAR, AUSTERN & FEINES

AUSTERN 3 Stück

Sylter Royal, ROCKEFELLER 19.00

gratiniert mit Pernod, Hollandaise,
Blattspinat, Gruyere Käse

KÖNIGSKRABBE

süß saftig, die Königin des Meeres 29.00

250g Königskrabbenbein mit
Knoblauch Butter, Cocktail-Dip

THE FAT GOOSE

Happy Foi Gras* gebraten auf Brioche 29.00

mit Sauerkirschen, Mandeln,
Brioche, Sherry-Jus

KAVIAR OSSIETRA MALLOSSOL

Kaviar mal anders, 30g 69.90

mit Blinis, weißer Schokoladen-
Creme Fraiche-Garnache, Chips

SUPPEN

MAINE LOBSTER HUMMERSUPPE

fein und fruchtig 18.00

mit Mango, Granny Smith
Apfel und Bourbon

MAGIC MUSHROOM SOUP

Essenz vom Steinpilz 14.90

mit Sherry, Estragon, Bruschetta
und schwarzer Knoblauchaioli

PASTA A LA PRESSE

hausgemachte Spaghettini 28.00

mit frischem Trüffel und Parmesan

NEW ENGLAND CRAB CAKE

lecker wie man ihn kennt 21.00

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

EAT WELL - LIVE WELL MENU

VORSPEISE

Tagessuppe oder Tagessalat 4.50

wechseld

HAUPTGANG

Coq au Vin 15.00

mit Wirsing à la crème, Waldpilzen, Sellerie-
püree Barolo-Rotweinsauce

Unser Escalope Schnitzel 15.00

mit Butterkartoffeln, Hollandaise, Cranberry-Jam

Moules Frites Miesmuscheltopf 15.00

mit Curry-Weißweinsud, Crème fraîche, Ahornsirup-
Bacon, Pommes Frites, schwarzer Knoblauch Aioli

VORSPEISE UND HAUPTGANG IM MENU 18.50

Avocado Power Bowl 15.00

mit feinem Rohkostsalat, Asian Cole Slaw, knusper
Granola, Ingwer, Granatapfel, Cucuma-Dressing

Aubergine No. 2 15.00

mit Bulgur, Feta, Tahini-Sesam, Minze, Smoked
Paprika Joghurt

Ricotta Ravioli 15.00

mit Vanille-Tomatensauce, Schwarzwurzel,
Artischockenherz, Aged Parmesan

Skrei Filet 15.00

mit Flower Sprout Power Kohl, Süßkartoffelpüree,
Balsamico Linsen, Pommery-Senfsauce

SMASHING PUMPKIN

Spaghetti Kürbis Geheimtip! 18.00

mit Ahorn Sirup, Zimtbutter,
Parmesan, Pekanüsse und
Powerkohl

PASTA A LA PRESSE

Unsere Lieblings spaghetti 28.00

Handgepresste Spaghettini mit
Champagner-Trüffel-Sauce,
Parmesan und frischem Trüffel

GELACKTER OCTOPUS

Tintenfischarme angebraten 23.00

mit Spicy Cole Slaw, Süßkartoffel
püree, Passionsfrucht-Sojasauce

BRONZINO LOUP DE MER

in Estragon-Orangen-Ingwerbutter 24.00

mit Rosmarinkartoffeln und
Champagner Beurre blanc

LONG ISLAND LOBSTER

1/2 Hummer warm 29.50

mit Cocktailsauce, Butter, Aioli
und Sauerteigbrot

PASTRAMI STEAK

250g in Pfeffer-Korianderkruste 23.50

mit Trüffel Püree und
Chimmi Churri

ENTRECÔTE »STEAK FRITES«

250g mit Kräuterbutter 23.50

und Crunchy Pommes Frites,
Sauce Bernaise, Pflücksalat

EMPIRE STATE BURGER

mit Crunchy Pommes 20.00

ANGUS-Beef Steakpaddy oder
BEYOND MEAT, Brioche-Bun, Tomate,
Gurke, Romana, smoked Aioli,
Zwiebelmarmelade

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING

The Queen`s Favourite One 9.50

warmes Toffeeküchlein mit
Karamellsauce

COOKIES & CREAM BROWNIE

Ein Schokoladentraum 9.50

Schokoladen Brownie mit belgischer
Schokolade, geblähten Marshmallows,
Milchcreme, Chocolate Chip Cookies
Pekanüsse und Toffeesauce

NY CHEESECAKE

Modern nach Original Rezept 9.50

Vanille-Keks Crumble, Käsekuchen-
Creme, Passionsfrucht

www.TheDiningRoom.de



#TheDiningRoom

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