

THE BIG APPLE MENU

Unsere neue Hommage an New York.

1924 machte der Sportjournalist John J. Fitz Gerald den Begriff „Big Apple“ in seiner Kolumne mit dem Titel „Around The Big Apple“ über die New Yorker Pferderennszene populär. Eigenen Aussagen zufolge hatte Fitz Gerald den Begriff von afroamerikanischen Stallknechten in New Orleans, die die New Yorker Rennszene als „Big Apple“ bezeichnet hatten. Der Spitzname bezieht sich auf den Stellenwert der New Yorker Rennbahnen Belmont Park und Aqueduct, wo im Pferderennsport „Big Money“, das große Geld, zu verdienen war. Für die Pferde, denen das Geld nicht zugutekam, gab es parallel zum „Big Money“ den „Big Apple“, den großen Apfel. Unsere Patisserie hat sich zum Abschluss des Menus einen Big Apple als Hommage an das sommerliche New York ausgedacht.

- 95 EUR -
pro Person

5-GANG SIGNATURE MENÜ

IM FRASER SUITES HOTEL HAMBURG

Gang I

Waldorf Salad à la Oscar

Interpretation des Klassikers

mit Granny Smith Apfel, hausgetrockneten Rosinen, Walnuss-Crumble und eiskaltem Sellerie Sorbet

MIT COCKTAIL
PAIRING

Gang II

NY Summer Vichysoisse

Gekühlt und erfrischend nach Louis Diats Rezept
Leichte Kartoffel-Lauchblütensuppe mit Buttermilch
Sommerkräutern und konfierten Kartoffel-Croûtons

Gang III

Coquilles St. Jacques on horseback

Gebratene Jacobsmuscheln unter Paprika-Chorizoschaum
mit Amalfi-Salzzitronengel und Süßkartoffel

Gang IV

The Brooklyn BBQ & Shrimp

Unser typisch amerikanisches Sommer-BBQ
in Magic-Dust geschmortes US Brisket mit Dining Room BBQ Sauce
black & maple baked beans, gegrillter Mais-Succotash
und fruchtigem Mango-Chili Relish

Gang V

The Big Apple

Zum Abschluss der Big City Tour
Cosmic Crisp Apple mit PAssionsfruchtkern, Pecanuss
und Toffee Karamell Sauce