

Shrimps-Cocktail (🌿)(🐠)

Mit klassischer amerikanischer Cocktailsauce

Taschenkrebs- und Shrimps-Pastete (Cake)

Mit Remoulade

Salat von der geräucherten Ente (Duck) (🌿)(🐠)

Orangen-Confit, Babysalat, grüner Spargel und schmackhaftes Cointreau-Dressing

Austern-Duett (Oyster) (🌿)

Rockefeller, Spinat und Hollandaise-Kilpatrick-Gratin, mit Speck und einer würzigen BBQ-Worcestershire-Sauce

Pikanter Tunfisch auf asiatische Art* (Tuna) (🌿)(🐠)

Auf knusprigen schwarzen Sesam- und Parmesan-Chips mit Gurken- und Avocado-Salsa, Unagi-Sauce und kleinen Sprossen

Warmes Soufflé von Ziegenkäse und Basilikum (Basil) (🌿)

Zweifach gebackenes Soufflé mit einem Confit von Riesenchampignons und einer cremigen Salbeireduktion

Käse-Zwiebel-Suppe (Onion)

Mit einer Gruyère-Käsehaube

Waldpilzsuppe (Mushroom) (🌿)

Abgeschmeckt mit weißem Trüffelöl

Moderne Variation vom Cäsar-Salat (Caesar) (🌿)(🐠)

Herzen vom römischen Salat, Knoblauchcroutons und Schnittlauch-Cäsar-Dressing

Fleischtomate und rote Zwiebeln (Tomato) (🌿)(🐠)

Mit Blauschimmelkäse-Stückchen

Salat nach Chops-Art (Signature)

Karamellierte kleine rote Beete, Speck, gemischte Blattsalate, Tomaten und Rotwein-Vinaigrette



MEERESFRÜCHTE UND HÜHNCHENFLEISCH STEAKS* (🌿🥚🥛)

GEBRATENES BARRAMUNDIFILET

(Barramundi) (🌿)
Auf Fondantkartoffeln, mit Püree vom Butternut-Kürbis und ein Gemüsepäckchen in knusprigem Tempurateig

ALASKA-HEILBUTT (Halibut)

Auf Zedernholz gebacken

RIESENGARNELE MIT KRAUTERKRUSTE (Jumbo)

Spargel, Kirschtomaten und Limonen-Krabben-Beurre blanc

HÄHNCHENBRUST (AUS FREILANDHALTUNG) (Breast) (🌿🥚🥛)

In knusprigem Pancetta-Speck

NEW YORK STRIP STEAK* (🌿🥚🥛)

340 g dieses beliebten Stücks vom Rind

KLEINES FILET MIGNON (Petit)

Schön geschnittenes Filetsteak (200 g)

GEGRILLTES KALBSKOTELETT (Veal)

280 g, mit Knochen serviert

GEMISCHTER GRILLTELLER NACH CHOPS-ART (Mix)

Kombination aus gegrilltem Lammkotelett, Apfel-Hühner-Würstchen, Tournedos vom Kalb, Speck, „Bubble & Squeak“ und Kalbsreduktion

PORTERHOUSE STEAK

510 g, mit Knochen serviert

HOHE RINDERRIPPE (OHNE KNOCHEN) (Rib)

Langsam in kräftiger Burgunder-Kalbfleischsauce geschmort

FILET MIGNON (Mignon)

Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

BEILAGEN UND GEMÜSE (Sides)

◇ Idaho-Kartoffel in Steinsalz gebacken (🌿🥚🥛)

◇ Kartoffelpüree (Mashed) (🌿🥚)

◇ Röstkartoffeln mit Schinken und Parmesan (Roasted) (🌿)

◇ Sautierte kleine Brokkoliröschen (Broccolini) (🌿🥚🥛)

◇ Champignons und Lauch (Leek) (🌿🥚🥛)

◇ Grüne Bohnen mit Dijon-Senf-Sabayon und Fetakäse-Stückchen (Beans) (🌿)

◇ Gedünsteter Spargel (Asparagus) (🌿🥚🥛)

◇ Frittierte Zwiebelringe (Rings) (🌿🥚🥛)

SAUCEN (Sauces)

◇ **Klassische Béarnaise** (Classic) (🌿)

◇ **Chimichurri-Sauce** (Chimi) (🥛)

◇ **Sauce mit grünen Pfefferkörnern** (Peppercorn)

◇ **Cabernet-Reduktion** (🌿🥚🥛)

*Der Verzehr von rohem oder nicht durchgebratenem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel birgt besonders bei Personen mit bestimmten Krankheiten ein erhöhtes Risiko einer Lebensmittelvergiftung.

(🌿) Gluten Frei Erhältlich (🥛) Lactose Frei Erhältlich (🍷) Vitality (🌿) Vegetarische

Bitte informieren sie ihren Kellner fuer spezielle dieten.
Kuechen auf Royal Caribbean's Schiffen sind keine 100 % Allergen Freie umfelder.

