

Willkommen

Willkommen im Royal Caribbean International Hauptrestaurant mit seiner neuen und spannenden Speisekarte! Genießen Sie allabendlich eine neue Speisekarte mit Vorspeisen, Hauptgängen, Salaten und Desserts. Wählen Sie nach eigener Lust und Laune oder entscheiden Sie sich für die „Inspiration des Chefkochs“, ein dreigängiger Menüvorschlag. Zudem werden Sie unsere Klassiker-Speisekarte vorfinden – beliebte Gerichte, die jeden Abend Ihrer Kreuzfahrt bestellt werden können.

SPEZIELLE DIÄTEN



Unsere Speisekarte verwendet Symbole, um die Eignung der Gerichte für spezielle Diäten anzuzeigen. Wenn Sie glutenfreie bzw. laktosefreie Speisen wünschen, bitten Sie einfach Ihren Kellner, dass das Gericht der entsprechenden Option nach zubereitet wird. Vegetarische Gerichte sowie unsere gesunde VitalitySM-Programmauswahl werden bereits als solche zubereitet und müssen nicht gesondert so bestellt werden.

Inspiration des Chefkochs

(Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag



VORSPEISEN (Starters)

RILLETTES VOM RÄUCHERFISCH*  
Delikater Meeresfrüchteaufstrich aus geräuchertem Lachs, Makrele, Forelle und Sauerrahm, garniert mit einer Tigergarnele und Knoblauchcrostini

ODER

SPINATSALAT    (Spinach)
Frischer Spinat mit Pflaumentomaten, Champignonscheiben und gerösteten Sonnenblumenkernen

HAUPTGANG (Main Course)

MIT MOJO MARINIERTES, GEGRILLTES SCHWEINERIPPCHEN   (Pork Chop)
Geröstete Süßkartoffeln und Brokkoli mit einer Kümmel-Orangen-Limonen-Reduktion

DESSERT

KAROTTENKUCHEN (Carrot)
Mit Zimt-Muskat-Frischkäse-Schichten

Wine & Dine



Sparen Sie bis zu 25 % vom Listenpreis ausgezeichneten, internationaler Weine, wenn Sie ein Wine & Dine-Paket mit mehreren Flaschen kaufen. Genießen Sie Ihre Flaschen, wann immer es Ihnen beliebt, im Hauptrestaurant, im Windjammer oder in einem der Spezialitätenrestaurants. Einzelne Flaschen und offener Wein ist ebenfalls erhältlich. Fragen Sie Ihren Kellner nach Weineempfehlungen und Paketangeboten.

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  VitalitySM-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.







MOJO



In der Karibik, der Region, in der wir seit 1970 zu Gast sind, ist Mojo die Grundlage der Saucen und Marinaden für viele Gerichte. Mojo stammt ursprünglich von den Kanarischen Inseln und hat viele regionale Variationen von Kuba bis Puerto Rico und darüber hinaus inspiriert. Die meisten Mojos bestehen aus Olivenöl, Knoblauch, Paprika und Kreuzkümmel mit weiteren Aromen wie Essig, Zitronen-, Orangen- oder Limonensaft.

Vorspeisen



(Starters)


MEDLEY AUS ERDBEEREN, KIWI UND ANANAS   
Saftiges frisches Obst mit süßem Limonensirup




RILLETTES VOM RÄUCHERFISCH* 
Delikater Meeresfrüchteaufstrich aus geräuchertem Lachs, Makrele, Forelle und Sauerrahm, garniert mit einer Tigergarnele und Knoblauchcrostini



AUBERGINEN-ARTISCHOCKEN-TARTE   (Tart)
Hummus von rotem Paprika, Rucola sowie Mascarpone und eine Portwein-Schalotten-Reduktion

GERÖSTETER FARRO UND LAMMBRÜHE  (Broth)
Mit Wurzelgemüse

AROMATISCHE ASIATISCHE MEERESFRÜCHTESUPPE MIT KOKOS   (Seafood)
Garnelen, Jakobsmuscheln, Kalamari, Muscheln, Ingwer und Limone

WASSERMELONENPUDDING 
Pistazienstaub und Mojitoschaum

SPINATSALAT    (Spinach)
Frischer Spinat mit Pflaumentomaten, Champignonscheiben und gerösteten Sonnenblumenkernen



SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL  
Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce „Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
Zarte Schnecken in einer Knoblauch-Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER CAESAR SALAD  
Knackiger Romana-Salat mit Parmesan-spänen und Kräutercroutons



Hauptgerichte

(Main Courses)

STEAK-SPINAT-SALAT*  
Frischer Spinat, Pflaumentomaten, frische Champignons, geröstete Sonnenblumenkerne, Scheiben vom New York Steak und Ranch-Dressing

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN
Jakobsmuscheln, Krebsfleisch, Muscheln und Erbsen mit einer Zitronen-Chardonnay-Reduktion

FILET VOM ATLANTIKLACHS IN MEERRETTICHKRUSTE    (Salmon)
Sellerie-Kartoffelpüree, Zuckererbsen, eine Zitronen-Beurre blanc und Spritzer von süßem Senf


MIT MOJO MARINIERTES, GEGRILLTES SCHWEINERIPPCHEN   (Pork Chop)
Geröstete Süßkartoffeln und Brokkoli mit einer Kümmel-Orangen-Limonen-Reduktion

LANGSAM GEGRILLTES PRIME RIB*  
Gemüse der Saison, Ofenkartoffel und Rosmarinjus

SOFT-SHELL-TORTILLAS  
Gefüllt mit gegrilltem Gemüse und mit einer Soja-Chili-Sauce serviert



Klassiker



(Classics)

LINGUINI AL POMODORO 
Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS  
Kleine Burger aus einem Tomatenbriccho mit Steak Fries und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKKABELJAU (Cod)
Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL   (Grilled Chicken)
Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES MANHATTAN STRIP STEAK*  
Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter und Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g)
(Lobster) 29,95
Gebraten, gegrillt oder gedämpft; serviert mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50
Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet (300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95
Schön geschchnittenes Filetsteak (280 g)

Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes), Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld





SAFRAN

Als das Gewürz Safran im 14. Jahrhundert erstmalig nach Skandinavien kam, war die seltene asiatische Zutat als Luxus für spezielle Anlässe reserviert. Für uns ist jede Kreuzfahrt etwas Besonderes, auch wenn wir nicht in Skandinavien unterwegs sind – genießen Sie daher das Gewürz an unserem gebratenen Baramundifilet. Von handgeernteten Blumen gezupft ist die Safranausbeute nur sehr gering, und so wird Safran oft teurer als Gold gehandelt. Aber die Kraft seines besonderen Aromas ergänzt ein Gericht auf einzigartige Weise!

Inspiration des Chefkochs (Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag

VORSPEISEN (Starters)

BANANEN-RUM-KALTSCHALE 🍌 (Soup)
Creme von der Tahiti-Vanille

ODER

RÖMISCHER VIGNOLE-SALAT 🍌🍌
Erbsen, Artischocken, Frühlingzwiebeln,
Zuckerschoten, frische Minze und knuspriger
Prosciutto mit einer warmen Speck-Balsamico-
Vinaigrette

HAUPTGANG (Main Course)

GEBRATENES BARRAMUNDIFILET 🍌🍌🍌
Blumenkohl mit Safran, Fondantkartoffeln, Tomate,
Kapern, Sultaninen und einem Pinienkernrelish

DESSERT

BITTERSÜßES SCHOKOLADENSOUFFLÉ
Leichtes, bittersüßes Schokoladendessert
mit Espressosauce

WEINEMPFEHLUNGEN (Wines)

Eine vollständige Weinkarte erhalten Sie gerne auf Wunsch.

	Glas (G)	Flasche (F)
699 VIOGNIER, CLINE, California, USA		36
698 WHITE BLEND, D'ARENBERG, „THE STUMP JUMP WHITE“, Adelaide, Australia		35
365 ROSÉ, TORRES SANGRE DE TORO DE CASTA, Catalunya, Spain		30
726 SYRAH, L'ECOLE No. 41, „SEVEN HILLS VINEYARD“, Walla Walla, Washington, USA		67
685 MERITAGE, MARCHESI DE' FRESCOBALDI, „MORMORETO“, Toscana, Italy		89
261 SAUVIGNON BLANC, FERRARI-CARANO, FUMÉ BLANC, Sonoma, California, USA	II	45



STEFAN BRÜGGEMANN

Unser Chefkoch Stefan Brüggemann stammt aus Altena in Deutschland. Er absolvierte eine Konditorlehre und erlangte einen Abschluss von der bekannten Hotelfachschule Berlin. Stefan Brüggemann vervollkommnete seine Fähigkeiten als Bäckermeister und Konditor an verschiedenen Stationen in Europa, Asien und dem Nahen Osten, bevor er 2007 zur kulinarischen Mannschaft von Royal Caribbean International kam. Guten Appetit!

Vorspeisen (Starters)

GESCHABTE CANTALOUPE- UND
HONIGMELONE 🍌🍌
Mit Midori-Joghurt

GRATIN VON JAKOBSMUSCHELN 🍌
Geschmolzene Knoblauch-Kräuterbutter
und Grissini mit schwarzen Oliven

SALAT MIT AUF EICHENHOLZ
GERÄUCHERTER HÜHNCHENBRUST
🍌 (Smoked Chicken)
Scheiben vom grünen Apfel, geröstete
Walnüsse und rote Weintrauben mit einem
Dressing von Blaukäse und Schnittlauch

TRADITIONELLE
HUMMERCREMESUPPE (Bisque)
Verfeinert mit Sahne, trockenem Sherry
und sautierten Hummerstücken

ZWEIMAL GEKOCHTE
HÜHNERCONSOMMÉ 🍌🍌
Ricotta-Spinat-Gnocchetti

BANANEN-RUM-KALTSCHALE 🍌 (Soup)
Creme von der Tahiti-Vanille

RÖMISCHER VIGNOLE-SALAT 🍌🍌
Erbsen, Artischocken, Frühlingzwiebeln,
Zuckerschoten, frische Minze und
knuspriger Prosciutto mit einer warmen
Speck-Balsamico-Vinaigrette

SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL 🍌
Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce
„Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
Zarte Schnecken in einer Knoblauch-
Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER
CAESAR SALAD 🍌
Knackiger Romana-Salat mit Parmesan-
spänen und Kräutercroutons

Hauptgerichte (Main Courses)

VIGNOLE-SALAT MIT GEGRILTEM LACHS 🍌
(Salmon)
Erbsen, Artischocken, Frühlingzwiebeln, Zuckerschoten,
Zuckererbsen, frische Minze, knuspriger Prosciutto und
eine Dijon-Zitronen-Vinaigrette

RAVIOLI MIT SHRIMPSPÜLLUNG
Blattspinat, cremiger Thymian und Mais mit einer
Hummersauce

GEBRATENES BARRAMUNDIFILET 🍌🍌
Blumenkohl mit Safran, Fondantkartoffeln, Tomate,
Kapern, Sultaninen und einem Pinienkernrelish

GEBRATENE ENTE 🍌 (Duck)
Cassissauce, süßer Rotkohl und goldene
Kartoffelkroketten

TRANCHIERTES RINDERFILET* 🍌 (Tenderloin)
Morchel-Champignon-Sauce und cremiges
Kartoffelpüree

MIT ARTISCHOCKEN GEFÜLLTE CRÊPES AU
GRATIN 🍌
Fontinakäse, Piave vecchio und Mascarpone-
reduktion

Klassiker (Classics)

LINGUINI AL POMODORO 🍌
Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und
Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS 🍌
Kleine Burger aus einem Tomatenbrioche mit Steak Fries
und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKLACHS (Salmon)
Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL 🍌
(Grilled Chicken)
Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES
MANHATTAN STRIP STEAK* 🍌
Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter und
Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g)
(Lobster) 29,95
Gebraten, gegrillt oder gedämpft; serviert
mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-
Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50
Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet
(300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95
Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes),
Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und
Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld

🍌 Glutenfrei 🍌 Laktosefrei 🍌 Vegetarisch 🍌 Vitality™-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.



SHIITAKE

Der erdige, rauchige Geschmack des Shiitake-Pilzes verleiht Wok-Gerichten, Suppen, Pasta-Variationen und unserer spektakulären Vorspeise Garnelen Gyoza mehr Tiefe. Reich an Proteinen, Eisen, Vitaminen und Mineralstoffen ist der Shiitake-Pilz in Asien und dem Südpazifik, einer faszinierenden Region der Erde, in der Royal Caribbean ganzjährig auf Fahrt ist, eine seit Langem geschätzte Delikatesse.

Inspiration des Chefkochs (Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag

VORSPEISEN (Starters)

SPINAT-DIP
Warmer, cremiger Dip, serviert mit knusprigen Tortilla-Chips

ODER

CEVICHE VON MEERESFRÜCHTEN
Garnelen, Jakobsmuscheln, in Limone mariniertes Hummer, rote Zwiebeln, Gurken, Dill und Koriandergrün

HAUPTGANG (Main Course)

GEBRATENER LAMMRÜCKEN*
Pastinakenpüree, Ragout von weißen Bohnen und eine Thymianreduktion

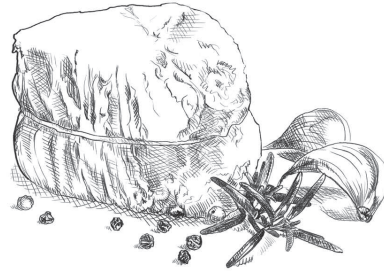
DESSERT

ERDBEER-KIWI-PAWLOWA
Knuspriger Baiser, Schlagsahne, Erdbeerkompott und frische Kiwi

WEINEMPFEHLUNGEN (Wines)

Eine vollständige Weinkarte erhalten Sie gerne auf Wunsch.

	Glas (G)	Flasche (F)
238 CORTSE, VIGNE REGALI, „PRINCIPISSA GAVIA“, Gavi, Italy		39
713 RIESLING, S.A. PRÜM, KABINETT, „PRÜM BLUE“, Mosel, Germany		45
216 SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DENIS GAUDRY, POUILLY-FUMÉ, Loire, France		49
282 MALBEC, BODEGA NORTON, „BARREL SELECT“, Mendoza, Argentina	9	35
680 BARBERA D'ASTI, MICHELE CHIARLO, „LE ORME“, Superiore, Italy		39
719 SAUVIGNON BLANC, ALLAN SCOTT, Marlborough, New Zealand		35



PERFEKT GEREIFT

Das erstklassige, zertifizierte Rindfleisch an Bord schuldet seine köstliche Perfektion einem mehrere Tage dauernden Reifungsprozess, der den Geschmack konzentriert und die Zartheit betont.

Vorspeisen (Starters)

SPINAT-DIP
Warmer, cremiger Dip, serviert mit knusprigen Tortilla-Chips

CEVICHE VON MEERESFRÜCHTEN
Garnelen, Jakobsmuscheln, in Limone mariniertes Hummer, rote Zwiebeln, Gurken, Dill und Koriandergrün

CARPACCIO VON SAUTIERTEM RINDFLEISCH*
Spargelspäne, reifer Manchegokäse, Sprenkeln von Buttermilch und Dijonsenf

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
Cremige, eintopfähnliche Suppe von Gemüse, Kartoffeln und Muscheln

SCHARFE HARIRA-SUPPE
Suppe auf marokkanische Art mit Lamm, Kichererbsen und Linsen

MANGO-ANANAS-KALTSCHALE
(Mango Soup)
Geröstete Kokosnussraspeln

GARTENSALAT (Garden)
Salat von Babyspinat, Roma-Tomaten, Mozzarella und Focacciacroutons

SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL
Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce „Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
Zarte Schnecken in einer Knoblauch-Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER CAESAR SALAD
Knackiger Romana-Salat mit Parmesanspänen und Kräutercroutons

Hauptgerichte (Main Courses)

CAESAR SALAD MIT HUHN (Chicken Caesar)
Knackiger Romana-Salat, Parmesanspäne, Kräutercroutons und eine Hähnchenbrust mit fünf Gewürzen und Pankokruste

GARNELEN-JIAOZI (Gyoza)
Japanische Garnelen-Teigtaschen, Pak Choi, Austernpilze, Shiitakepilze und Ponzusauce

GEBRATENES SCHOLLENFILET (Sole)
Kartoffel-Artischocken-Gratin mit Parmesan, Kirschtomaten und Zitronen-Beurre blanc

GEBRATENER LAMMRÜCKEN*
Pastinakenpüree, Ragout von weißen Bohnen und eine Thymianreduktion

SCALOPPINE OSCAR VOM KALB
Krebsfleisch, frischer Spargel, gegrillte Pflaumtomate und Kartoffelpüree mit einer Kalbfleischreduktion

CONCHIGLIONI (Pasta)
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Pasta, Tomatensauce und Pestosprenkel

Klassiker (Classics)

LINGUINI AL POMODORO
Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS
Kleine Burger aus einem Tomatenbrioche mit Steak Fries und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKLACHS (Salmon)
Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL
(Grilled Chicken)
Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES MANHATTAN STRIP STEAK*
Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter und Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g) (Lobster) 29,95
Gegrillt, gebraten oder gedämpft; serviert mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50
Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet (300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95
Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

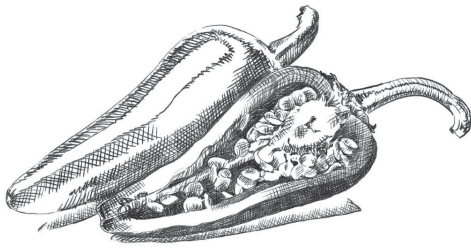
Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes), Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld

Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch Vitality™-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.



PIMENT

Seit nahezu 10.000 Jahren hat man in Süd- und Mittelamerika an der Perfektion des Chilis gearbeitet, einer der weltweit ältesten angebauten Gemüsesorten. Als Christopher Columbus das Gemüse 1493 zum ersten Mal probierte, nannte er es „Pimiento“, Spanisch für Pfeffer. Das Gemüse gewann in den Folgejahren an Beliebtheit, als seefahrende Kaufleute Chilisamen rund um den Globus handelten. Und auch heute noch finden sie ihren Weg über das weite Meer, denn auf unseren Kreuzfahrten zu 280 Destinationen verwenden wir Chili, um den Gerichten an Bord unserer Schiffe einen gewissen Pfiff zu verleihen.

Inspiration des Chefkochs (Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag

VORSPEISEN (Starters)

KALTE ERDBEERCREMESUPPE (Bisque)
Mit Minzschaum

ODER

INSALATA MISTA
Blattsalate, knackige Zucchini, rote
Paprikaschoten und schwarze Oliven

HAUPTGANG (Main Course)

TIGERGARNELN MIT
KNOBLAUCH (Tiger Shrimp)
Gedämpfter Reis, Gemüse der Saison und
Kräuterbutter

DESSERT

SÜSSER BROTAUFLAUF MIT BUTTER (Pudding)
Karamellsauce und Vanilleiscreme

WEINEMPFEHLUNGEN (Wines)

Eine vollständige Weinkarte erhalten Sie gerne auf Wunsch.

	Glas (G)	Flasche (F)
695 ALBARIÑO, PACO & LOLA, Rías Baixas, Spain	10	45
682 NERO D'AVOLA, MANDRAROSSA, Sicilia, Italy		29
223 SPARKLING, DOMAINE CHANDON, BRUT, „CLASSIC“, California, USA	10	43
677 TEMPRANILLO, BODEGAS SIERRA, CANTABRIA, RIOJA, Crianza, Spain		45
427 CABERNET SAUVIGNON, SEÑA, Aconcagua, Chile		95
724 SHIRAZ, PETER LEHMANN, „WEIGHBRIDGE“, Australia		29



ALEX PERBERSCHLAGER

Geboren und aufgewachsen im kleinen Dorf Mauerkirchen in Österreich. Chefkoch Alex Perberschlager schloss seine Lehre als Bäcker und Konditor in Österreich ab. Später brachte ihn seine internationale Karriere in berühmte Bäckereien und Konditoreien in der Schweiz, Hongkong, Singapur und Neuseeland. Im Jahr 2003 fuhr er zur See und arbeitete auf einem kleinen Kreuzfahrtschiff. Schließlich kam er 2009 zu Royal Caribbean International. Mahlzeit!

Vorspeisen (Starters)

CAPRESE-SALAT
Frischer Mozzarella, sonnengereifte
Tomaten und Olivenöl extra vergine

ARANCINI
Goldbraun frittierte Bällchen
aus Reis und Portobella-Pilzen,
Knoblauchspinat und Romescosauce

ANTIPASTI*
Italienischer, geräucherter Schinken,
Salami, gekochte Eier, gegrillte Zucchini
und Kürbis, Oliven und Melone der Saison

CREMESUPPE VON GERÖSTETEM
KNOBLAUCH (Soup)
Mit Roggenbrotcroutons

MINISTRONE
Herzhafte Tomatensuppe, verschiedene
Gemüse, Pasta und Pecorino Romano

KALTE ERDBEERCREMESUPPE
 (Bisque)
Mit Minzschaum

INSALATA MISTA
Blattsalate, knackige Zucchini, rote
Paprikaschoten und schwarze Oliven.

SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL
Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce
„Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
Zarte Schnecken in einer Knoblauch-
Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER
CAESAR SALAD
Knackiger Romana-Salat mit Parmesan-
spänen und Kräutercroutons

Hauptgerichte (Main Courses)

INSALATA MISTA MIT GARNELN (Shrimp)
Gemischte Blattsalate, knackige Zucchini, roter
Paprika, schwarze Oliven und ein Spieß mit gegrillten
Knoblauchgarnelen

LASAGNE AL FORNO (Lasagna)
Schichten von Pasta, Bolognese-Sauce und einer
Cremesauce, überbacken

TIGERGARNELN MIT KNOBLAUCH (Tiger Shrimp)
Gedämpfter Reis, Gemüse der Saison und Kräuterbutter

HUHN IN MARSALASAUCE
Zart angebratene Scallopine vom Huhn in mit Marsala
abgeschmeckter Pilzsauce, Kartoffelpüree mit Butter
und frisches Gemüse

GEGRILLTES T-BONE-STEAK VOM KALB AL
PEPE VERDE*
Provolone-Kartoffelauflauf, Brokkoli, Karotten und eine
Sauce mit grünen Pfefferkörnern

AUBERGINEN-PARMIGIANA (Eggplant)
Gebratene, panierte Auberginen, Tomatensauce, frischer
Basilikum, Mozzarella und Parmesan

Klassiker (Classics)

LINGUINI AL POMODORO
Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und
Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS
Kleine Burger aus einem Tomatenbröche mit Steak
Fries und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKLACHS (Salmon)
Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL
 (Grilled Chicken)
Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES
MANHATTAN STRIP STEAK*
Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter
und Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g)
(Lobster) 29,95
Gebraten, gegrillt oder gedämpft; serviert
mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-
Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50
Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet
(300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95
Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes),
Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und
Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld

Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch Vitality™-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.



BASILIKUM

Vom griechischen Wort *Basileus*, König, abgeleitet ist Basilikum der „König unter den Kräutern“. Genießen Sie den süßlich intensiven Geruch in der Aioli, die mit unseren beliebten Krebspasteten serviert wird. Es ist sein frischer und aromatischer Geschmack, der Basilikum zu einem beliebten, gerne angebauten Gewürz in Europa, Südamerika, Asien und darüber hinaus macht – ein wesentlicher Bestandteil der Speisekarten auf jedem der sechs Kontinente, die wir bereisen.

Inspiration des Chefkochs (Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag

VORSPEISEN (Starters)

KREBSPASTETE (Crab)

Herzhafte Krebspastete, Krautsalat mit Mais, Paprika und Zuckererbsen mit Basilikum-Aioli

ODER

KALTE HONIGMELONENSUPPE (Soup)

Ein Spritzer Midorilikör und eine Erdbeersalsa

HAUPTGANG (Main Course)

ORECCHIETTE (Pasta)

Ragout von der Rinderrippe mit geriebenem Parmesan

DESSERT

JAFFA CAKE

Dunkle Schokolade und Orangen-Parfait mit Amaretto-Zitronen-Biskuitteig

WEINEMPFEHLUNGEN (Wines)

Eine vollständige Weinkarte erhalten Sie gerne auf Wunsch.

	Flasche (F)
700 PINOT GRIS, WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS, Willamette Valley, Oregon, USA	42
684 CHIANTI RUFINA, MARCHESI DE' FRESCOBALDI, „CASTELLO DI NIPOZZANO“, Riserva, Italy	57
339 WHITE BLEND, CHÂTEAU LA NERTHE, BLANC, Châteauneuf-du-Pape, France	79
710 PINOT NOIR, DOMAINE DROUHIN, Willamette Valley, Oregon, USA	79
725 GRENACHE, PERRIN & FILS, GIGONDAS, „VIEILLES VIGNES“, Rhône, France	57
667 MERLOT, NORTHSTAR, Walla Walla, Washington, USA	85



MARCO MARRAMA

Von Fünf-Sterne-Restaurants in Europa und Australien bis zum marokkanischen Königspalast in Skirat hat Chefkoch Marco Marrama seine Fähigkeiten rund um den Globus zur Perfektion gebracht, bevor er 2003 zu Royal Caribbean kam. Als Römer wuchs er in seiner Stadt auf und nutzte die außergewöhnlichen Kochschulen seiner Heimatstadt mit dem Erwerb zweier Diplome einschließlich eines Diploms in klassischer französischer Küche. Buon appetito!

Vorspeisen (Starters)

FRUCHTMEDLEY DER SOMMERFRÜCHTE (Summer Medley)

Ananas, Papaya, Mango, Kiwi, Erdbeere, Kokosnuss und Pistazien-Joghurt

KREBSPASTETE (Crab)

Herzhafte Krebspastete, Krautsalat mit Mais, Paprika und Zuckererbsen mit Basilikum-Aioli

GERÄUCHERTE ENTENBRUST (Duck)

Orangen-Fenchel-Salat mit Cointreau-Zitrus-Dressing

CHAMPIGNONCREMESUPPE (Mushroom)

Champignons, Sahne, Käse und Schnittlauch

FISCHSUPPE MIT TOMATEN (Chowder)

Würziger Fisch und Gemüse

KALTE HONIGMELONENSUPPE (Soup)

Ein Spritzer Midorilikör und eine Erdbeersalsa

SALAT VON RUCOLA UND KAISERBIRNEN (Arugula app)

Walnüsse, Blaukäsestücke und Cabernet-Dressing

SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL (Shrimp)

Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce „Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE

Zarte Schnecken in einer Knoblauch-Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER CAESAR SALAD (Caesar)

Knackiger Romana-Salat mit Parmesan-spänen und Kräutercroutons

Hauptgerichte (Main Courses)

SALAT VON RUCOLA UND KAISERBIRNEN (Arugula) Walnüsse, gebratener Camembert und Cranberry-Dressing

ORECCHIETTE (Pasta)

Ragout von der Rinderrippe mit geriebenem Parmesan

MIT WEISSER MISO BESTRICHENES KABELJAUFILLET (Cod Fillet)

Pochiert mit Gemüse in Dashibrühe

SURF AND TURF* (Shrimp Surf and Turf)

Kleines Filet Mignon, gebackene Jumbogarnele, grüne Bohnen und mit Sauerrahm verfeinertes Kartoffelpüree mit Sauce Hollandaise und einer Rotweinreduktion

HÜHNCHEN CORDON BLEU

Mit Schinken und Käse gefüllte Hühnerbrust, Reis-Erbsen-Pilaw, Gemüse der Saison und Preiselbeerrelish

GRIECHISCHE VEGETARISCHE MOUSSAKA (Vegetarian Moussaka)

Kräftige Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse und Oreganosalsa

Klassiker (Classics)

LINGUINI AL POMODORO (Pasta)

Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS (Beef Sliders)

Kleine Burger aus einem Tomatenbröckchen mit Steak Fries und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKLACHS (Salmon)

Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL (Grilled Chicken)

Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES MANHATTAN STRIP STEAK* (Steak)

Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter und Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g) (Lobster) 29,95

Gebraten, gegrillt oder gedämpft; serviert mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50

Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet (300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95

Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes), Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld

Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch Vitality™-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.



JASMIN

Von China über Singapur bis nach Thailand sind die Küsten Südasiens ein einziges wohlschmeckendes Abenteuer exotischer Aromen. Sie müssen aber keine Royal Caribbean Exotic Asia Kreuzfahrt buchen, um diese Abenteuer zu erleben. Auf all unseren Schiffen bietet das Hauptrestaurant viele asiatisch inspirierte Gerichte und Zutaten wie Jasminreis. Benannt nach der besänftigenden und aromatischen Pflanze Jasmin ist Jasminreis ein wesentlicher Bestandteil der thailändischen Kultur. Die überzeugende Zutat wird in jedem Stadium ihres Lebenszyklus verehrt – vor dem Anbau, zum Zeitpunkt der Pflanzung und bei der Ernte.

Inspiration des Chefkochs (Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag

VORSPEISEN (Starters)

KRÄFTIGE ENTEN-CONSOMMÉ
Gereifter Portwein und eine Gemüsejulienne

ODER

SUPPE VON GEGRILLTEN PFIRSICHEN
Garniert mit Pfirsichen und Erdbeeren

HAUPTGANG (Main Course)

DUETT VON GESCHMORTEM RINDFLEISCH* (Duo)
Rinderrippe, Rinderschulter und Carolina Yellow Stone Grits (Hafergrütze) mit einer Rotwein-Beeren-Sauce

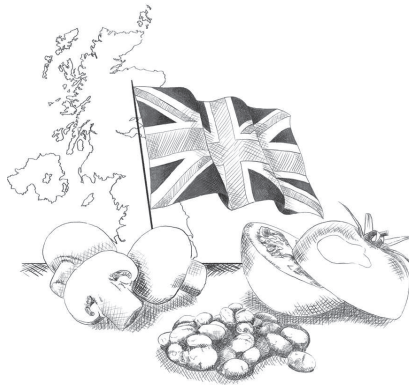
DESSERT

ELFENBEINFARBENE SCHOKOLADENMOUSSE
Samtige, weiße Schokoladenmousse und eingelegte Beeren

WEINEMPFEHLUNGEN (Wines)

Eine vollständige Weinkarte erhalten Sie gerne auf Wunsch.

	Flasche (F)
696 PINOT BLANC, LUCIEN ALBRECHT, Alsace, France	29
532 RED BLEND, SECCO-BERTANI, Valpolicella-Valpantena, Italy	49
662 CHARDONNAY, BUENA VISTA, Carneros, California, USA	45
665 MERITAGE, CRAGGY RANGE, „TE KAHU GIMBLETT GRAVELS VINEYARD“, Hawkes Bay, New Zealand	9
713 RIESLING, S.A. PRÜM, KABINETT, „PRÜM BLUE“, Mosel, Germany	45
691 TORRENTÈS, ZOLO, Mendoza, Argentina	29



REGIONALE AROMEN

Die meisten Speisen an Bord stammen von regionalen Lieferanten, insbesondere einige Gerichte, die typisch für die Region sind, wie Lachs in Alaska, Galangal in Singapur und Champignons für das traditionelle, englische Frühstück in Großbritannien.

Vorspeisen (Starters)

WALDPILZE MIT RAHMSAUCE (Mushrooms)
Blätterteig, sautierte Waldpilze, Sahne und Kräuter

MEERESFRÜCHTESALAT ROYAL (Seafood)
Eine sensationelle Mischung aus Krabben, Garnelen und Hummer an Krautsalat mit Jicama und Zitrusprenkeln

TERRINE VON ENTE UND ROTWEIN* (Duck)
Geräucherte Ente, Prosciutto, verschiedene Baby-Blattsalate, Späne von der Anjoubirne, hausgemachtes Brioche und ein Sirup von der roten Johannisbeere und Portwein

SUPPE VON GERÖSTETEM POBLANO-PAPRIKA UND MAIS (Poblano Soup)
Sprenkel von Korianderöl

KRÄFTIGE ENTEN-CONSOMMÉ
Gereifter Portwein und eine Gemüsejulienne

SUPPE VON GEGRILLTEN PFIRSICHEN (Peach Soup)
Garniert mit Pfirsichen und Erdbeeren

SALAT NACH ART DES HAUSES (House)
Kopfsalat, Eichblattsalat, sonnengereifte Tomaten und Sonnenblumenkerne

SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL
Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce „Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
Zarte Schnecken in einer Knoblauch-Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER CAESAR SALAT
Knackiger Romana-Salat mit Parmesan-spänen und Kräutercroutons

Hauptgerichte (Main Courses)

SCHNEEKRABBEN-SALAT (Crab)
Verschiedene Blattsalate, sonnengereifte Tomaten und Schneekrabbenfleisch und -beine mit Thousand-Island-Dressing

TORTELLONI AI TRE FORMAGGI
Sautierte Champignons und Mascarponesahnesauce

NEPTUN-PLATTE (Plate)
Gebratener Hummerschwanz, Knoblauchgarnelen und Gemüse der Saison

DUETT VON GESCHMORTEM RINDFLEISCH* (Duo)
Rinderrippe, Rinderschulter und Carolina Yellow Stone Grits (Hafergrütze) mit einer Rotwein-Beeren-Sauce

HÜHNCHENBRUST AUF THAI-ART (Thai Chicken)
Mildes, rotes Curry, Edamame-Shiitake-Sauce, Pak Choi und gedämpfter Reis

SOJA-FLEISCHBÄLLCHEN (Meatballs)
Mexikanisch inspiriertes Linsenchili und Taco-Chips

Klassiker (Classics)

LINGUINI AL POMODORO
Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS
Kleine Burger aus einem Tomatenbrioche mit Steak Fries und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKLACHS (Salmon)
Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL (Grilled Chicken)
Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES MANHATTAN STRIP STEAK*
Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter und Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g) (Lobster) 29,95
Gebraten, gegrillt oder gedämpft; serviert mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50
Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet (300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95
Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

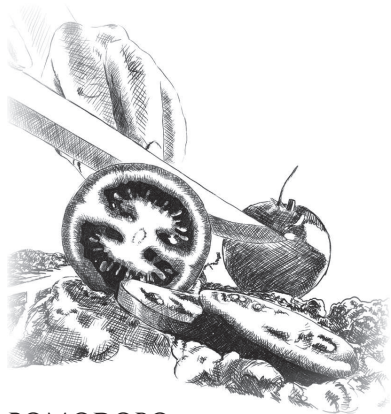
Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes), Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld

Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch Vitality™-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.



POMODORO

Für die Bewohner Italiens, Griechenlands und vieler anderer Mittelmeerländer wäre eine Küche nur schwer vorzustellen, die ohne den vielfältigen Geschmack einer reifen *Pomodoro* – der klassischen Tomate – auskommen müsste. Seit Jahrhunderten ist sie ein wichtiger Bestandteil der Küche der Region und die heutige Speisekarte stellt die *Pomodoro* als Tribut an das atemberaubende Mittelmeer, das Royal Caribbean seit mehr als einem Jahrzehnt befährt, in den Mittelpunkt.

Inspiration des Chefkochs (Chef's Inspiration)

Ein dreigängiger Menüvorschlag

VORSPEISEN (Starters)

TARTAR VON DER AUBERGINE UND KALAMATA-OLIVEN 🍆🥒🌿 (Tartare)
Pita-Chips und Hummus mit geröstetem roten Paprika

ODER

ANANAS-LITSCHI-KALTSCHALE 🍍
(Pineapple Soup)
Sahne mit Malibu-Aroma und gerösteter Kokosnuss

HAUPTGANG (Main Course)

LAMMHAXE MIT ROSMARIN 🍷🌿 (Shank)
Grüne Bohnen, karamellierte Perlzwiebeln, gegrillter Kürbis und ein Cabernet-Jus

DESSERT

KNUSPRIGES DESSERT VON WILLIAMSBIERNE UND SCHOKOLADE 🍫 (Crisp)
Samtige Creme von der Williamsbirne an Schokoladenkrokant und einer Schokoladenreduktion

WEINEMPFEHLUNGEN (Wines)

Eine vollständige Weinkarte erhalten Sie gerne auf Wunsch.

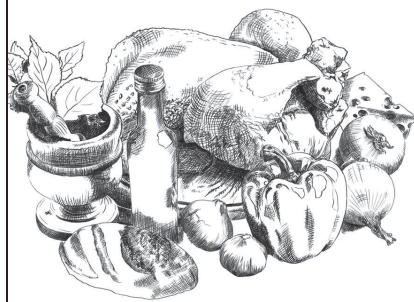
	Flasche (F)
278 RIESLING, YALUMBA, „THE Y SERIES“, Germany	35
288 GRECO DI TUFO, FEUDI DI SAN GREGORIO, Italy	52
715 SAUVIGNON BLANC, SIMONSG, Stellensbosch, South Africa	35
208 RIESLING, SELBACH-OSTER, SPÄTLESE, Mosel, Germany	49
500 MERLOT, DUCKHORN, Napa, California, USA	75
730 GRENACHE, BODEGAS BORSAO, Campo de Borja, Spain	29



🍷 Glutenfrei 🥛 Laktosefrei 🌿 Vegetarisch 🌱 Vitality™-Gerichte sind eine leichte, gesunde Alternative.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie bestimmte Lebensmittelallergien oder Diätwünsche haben. Die Bordküchen von Royal Caribbean International sind keine allergiefreien Zonen.

*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.



FRISCH ZUBEREITET

Das gesamte kulinarische Angebot an Bord wird ganz frisch mit einfachen, qualitativ hochwertigen Zutaten – echte Butter, Getreide, erstklassiges Fleisch – zubereitet und zu einem herrlichen Gourmetgericht vereint.

Vorspeisen (Starters)

TARTAR VON DER AUBERGINE UND KALAMATA-OLIVEN 🍆🥒🌿 (Tartare)
Pita-Chips und Hummus mit geröstetem roten Paprika

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN UND CHORIZO* 🍤🌿 (Scallops)
Geschmolzene Knoblauch-Kräuterbutter und Grissini mit Oliven

SPANISCHE TAPAS-PLATTE* 🍷🌿
Verschiedene Wurstsorten, Manchegokäse und spanische Kartoffelfrittata

LINSEN-ROSMARIN-SUPPE 🍷
(Lentil Soup)
Maltagliati

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE (Onion Soup)
Mit einem Gruyère-Toast

ANANAS-LITSCHI-KALTSCHALE 🍍
(Pineapple Soup)
Sahne mit Malibu-Aroma und gerösteter Kokosnuss

SALAT VON TOMATEN UND GEBACKENEM FETAKÄSE 🍆
Rucola, rote Zwiebeln, Kalamata-Oliven und eine Balsamicoreduktion

SHRIMPS-COCKTAIL ROYAL 🍷
Gekühlt, mit süß-pikanter Cocktailsauce „Royal“ serviert

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
Zarte Schnecken in einer Knoblauch-Kräuterbutter

EINFACHER UND KLASSISCHER CAESAR SALAD 🍷
Knackiger Romana-Salat mit Parmesan-spänen und Kräutercroutons

Hauptgerichte (Main Courses)

TANDOORI-HÄHNCHENSALAT 🍷🌿
Gurkenjulienne, Pappadams und Koriander mit Joghurt dressing

RIGATONI 🍷
Prosciutto-Chardonnay-Sauce und geriebener Piavekäse

FISCH, MEERESFRÜCHTE UND PÜREE 🍷🌿 (Seafood)
Kabeljaufilet, Jakobsmuscheln und Garnelen paniert, zerdrückte Erbsen, Kartoffelpüree und Rémooulade

TRUTHAHNBRATEN 🍷🌿 (Turkey)
Apfel-Brot-Füllung, leckere Apfelwein-Sauce, geröstete Red-Bliss-Kartoffeln, Rosenkohl, Karottensticks und herbe Cranberry-Sauce

LAMMHAXE MIT ROSMARIN 🍷🌿 (Shank)
Grüne Bohnen, karamellierte Perlzwiebeln, gegrillter Kürbis und ein Cabernet-Jus

VEGETARISCHE FILETSTÜCKE SÜSS-SAUER 🍷🌿 (Chunks)
Mit Jasminreis

Klassiker (Classics)

LINGUINI AL POMODORO 🍷
Eine duftende Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Pasta, al dente serviert

PREMIUM ANGUS BEEF SLIDERS 🍷
Kleine Burger aus einem Tomatenbrioche mit Steak Fries und einer Estragon-Aioli

GEBRATENES FILET VOM ATLANTIKLACHS (Salmon)
Serviert mit Tagesgemüse

MARINIERTER HÄHNCHENBRUST VOM GRILL 🍷
(Grilled Chicken)
Naturjus und Gemüseauswahl

GUT ABGEHANGENES, HANDGESCHNITTENES MANHATTAN STRIP STEAK* 🍷
Nach Ihren Wünschen gegrillt, mit Kräuterbutter und Saisongemüse serviert

EIN KULINARISCHER HOCHGENUSS

Mit diesen besonderen Gerichten wird Ihr Abend unvergesslich.

MAINE-HUMMER (560 g - 680 g) (Lobster) 29,95
Gegrillt, gebraten oder gedämpft; serviert mit brauner Butter oder frischer Knoblauch-Kräuterbutter

SURF AND TURF* 37,50
Maine-Hummer und ein saftiges Rinderfilet (300 g) von Chops Grille.

FILET MIGNON* VON CHOPS GRILLE 14,95
Schön geschnittenes Filetsteak (280 g)

Zur Auswahl: Kartoffelpüree (Mashed Potatoes), Ofenkartoffel (Baked Potato), Reis (Rice) und Tagesgemüse (Vegetable)

Zuzüglich 15 % Trinkgeld