



California Grill

„Frische Produkte und eine unkomplizierte Zubereitung, das sind die wichtigsten Grundsätze der kalifornischen Küche, die asiatische, hispanische und europäische Einflüsse auf spannende Weise miteinander vereint.“

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, finden Sie auf unserer Speisekarte raffinierte Gerichte mit einzigartiger Note und den besten Zutaten, die regionale und europäische Küche zu bieten hat.

Ich wünsche einen guten Appetit!“

*Laurent Lesage
Küchenchef im California Grill*

„Zu Beginn...“

Tortilla mit luftgetrocknetem Wagyu- Rind,
Ruccolasalat und Vinaigrette mit gerösteten Sesamsamen 27 €

Fois gras von der Ente mit Chardonnay und Viergewürz an karamellisierter
süß-saurer Himbeersoße und hausgemachte Brioche 30 €

🌱 Symphonie aus selten gewordenen Tomaten und leicht saurem Apfel,
Olivenöl aus Les Baux de Provence, Balsamessig und Tomatensorbe 20 €

Carpaccio aus gebratener Rote Beete und frischem Sainte-Maure Ziegenkäse,
jungem Blattsalat und Champagner Vinaigrette 20 €

🌱 Gekühlter Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit Ingwer, Hüttenkäse mit frischen Kräutern
und Blätterteigstange mit Fenchelsamen 20 €

Pochierte Langusten, aromatisiert mit Wassermelone und gegrillter Zitrone 30 €

«Tiger-Salad»: Hummer im Tempura-Mantel, pikant gewürztest Rindfleisch,
asiatischem Blattgemüse und Kokos-Limonen-Vinagrette 35 €
Spezialgericht des Restaurants Napa Rose, Disneyland Resort in Kalifornien

Ravioli gefüllt mit Sainte-Maure Ziegenkäse in einer Tomatensaftbouillon
mit Gemüse und Kräutern 30 €
Spezialität des Restaurants Napa Rose im Walt Disney World Resort Kalifornien

Schottischer Label Rouge Lachs, halbgar, im Tempura-Mantel, Wakame und Wasabi-Yuzu-Sorbet 27 €

Crab Cake mit Salsa aus Avocado und roten Zwiebeln, mit Chili-Aioli 35 €
*Crab Cakes sind typische Gerichte zahlreicher Küstenstaaten der USA. Zurückzuführen
sind sie auf die ersten britischen Siedler, die auf die Idee kamen,
das Rindfleisch in ihren landesüblichen "Pies" durch das an der US-Küste in großen Mengen
vorhandene Krabbenfleisch zu ersetzen.*

Pastete aus geräucherter Ente an Vinaigrette aus geröstetem Sommergemüse 27 €

🌱 vegetarische Empfehlung

Das Essen „faits maison“ (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.
Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern
eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

„Es geht weiter...“

Gebratenes Filet vom Petersfisch, Minestrone aus confiertem Gemüse
und Salsa vom weißen Pfirsich 56 €

Schottisches Label Rouge Lachsfilet, bei 48°C in Olivenöl gegart, gegrillter Fenchel,
Polentacroūtons und Sauce Vierge 50 €

Europäischer Hummer mit „Mac 'n' Cheese“, Hummersauce
und Karotten-Zucchini-Gemüse 66 €

*Macaroni and Cheese wurden im 13. Jahrhundert in Italien erfunden und 1789 von Thomas Jefferson
in die US-amerikanische Küche eingeführt, als er nach seiner Tätigkeit als amerikanischer
Botschafter in Paris zurückkehrte. Nachdem Jefferson 1801 zum US-Präsidenten gewählt wurde,
standen „Mac and Cheese“ sogar im Weißen Haus auf der Speisekarte.*

Gebratenes Bressehuhn, mit Kartoffelchen und gebratenen Karotten an Sommertrüffelsoße 56 €

Schweinerücken direkt vom Bauernhof Label Rouge und Ragout
von schwarzen Bohnen mit iberischer Chorizo 50 €

Kalbskarreebraten an Risotto mit Shimeji-Pilzen, aromatisiert mit Sake,
Gemüse der Saison 56 €

Filet vom Angusrind mit Gorgonzola-Polenta-Pommes, grünem Spargel im Tempura-Mantel
und Robert Mondavi Cabernet-Sauce 56 €

Jungenten-Brust aus Challans, an Ingwer und Bok Choy, rotem Reis aus der Camargue,
mit 5 Gewürzen und Hoisin-Sauce gewürzt 56 €

✔ Daikon-Rettich glaciert mit Honig vom Disneyland® Paris
und rote Quinoa mit Marcona-Mandeln 42 €

✔ vegetarische Empfehlung

Das Essen „faits maison“ (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.
Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern
eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Nettopreise

„Zum Vergnügen“

Die edlen Käsesorten auf unserem Servierwagen wurden von Xavier Thuret ausgewählt ausgezeichnet als Meilleur Ouvrier de France 25 €



Kleine Köstlichkeit aus Schokolade und Karamell,
mit Fleur de Sel de Guérande und frischen Himbeeren 28 €

Zitronen-Käsekuchen mit einem Coulis von Schwarzen Johannisbeeren
und Zitronen-Heidelbeercreme 28 €

Käsekuchen wurde bereits in der Antike zubereitet und den Teilnehmern der ersten Olympischen Spiele serviert. Während des Römischen Reichs war er in ganz Europa sehr beliebt und fand einige Jahrhunderte später mit den ersten Auswanderern den Weg in die USA. Das Rezept wurde immer wieder verändert, aber erst im Jahr 1872 wurde die berühmte Textur des „Cream Cheese“ erfunden, die wir heute so lieben.

Variation von Sorbets aus Früchten der Saison 20 €

Pistazien-Mandelbiskuit mit Früchten aus dem Obstgarten und Sahne 25 €

Zart schmelzender Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade
mit frischen Himbeeren und süßen Croûtons 25 €

*Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag
und bestellen Sie zu Beginn Ihrer Mahlzeit
eine köstliche Nachspeise!*

Dessert für bis zu 8 Personen

 vegetarische Empfehlung

Das Essen „faits maison“ (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.
Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Nettopreise

Menü Tinkerbelle

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise

89 €

Wein inklusive 114 €

Fois gras von der Ente mit Chardonnay und Viergewürz an karamellierter süß-saurer Himbeersoße und hausgemachte Brioche

Schottischer Label Rouge Lachs, halbgar, im Tempura-Mantel, Wakame und Wasabi-Yuzu-Sorbet

🌱 Symphonie aus selten gewordenen Tomaten und leicht saurem Apfel, Olivenöl aus Les Baux de Provence, Balsamessig und Tomatensorbet

Pochierte Langusten, aromatisiert mit Wassermelone und gegrillter Zitrone

Château Coutet 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes (8 cl)
oder Sebastiani vineyards, Chardonnay, Sonoma County (8 cl)



Gebratenes Filet vom Petersfisch, Minestrone aus confiertem Gemüse und Salsa vom weißen Pfirsich

Filet vom Angusrind mit Gorgonzola-Polenta-Pommes, grünem Spargel im Tempura-Mantel und Robert Mondavi Cabernet-Sauce

Jungenten-Brust aus Challans, an Ingwer und Bok Choy, rotem Reis aus der Camargue, mit 5 Gewürzen und Hoisin-Sauce gewürzt

Chablis 1er Cru AOC "Côte de Lechet" Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)
oder Mac Murray, Pinot noir, Russian River (8 cl)



Die edlen Käsesorten auf unserem Servierwagen wurden von Xavier Thuret ausgewählt ausgezeichnet als Meilleur Ouvrier de France

Zitronen-Käsekuchen mit einem Coulis von Schwarzen Johannisbeeren und Zitronen-Heidelbeercreme

Variation von Sorbets aus Früchten der Saison

Pistazien-Mandelbiskuit mit Früchten aus dem Obstgarten und Sahne

Champagne Lanson Black Label «brut» (10 cl)
oder Vin doux naturel, Rivesaltes AOP (6 cl)

🌱 vegetarische Empfehlung

Das Essen „faits maison“ (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.
Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Nettopreise



Premium-Menü

nur für Gäste mit der Verpflegungs-Option Premium

Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise und Getränk

Pastete aus geräucherter Ente an Vinaigrette aus geröstetem Sommergemüse

✓ Gekühlter Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit Ingwer, Hüttenkäse mit frischen Kräutern und Blätterteigstange mit Fenchelsamen

Carpaccio aus gebratener Rote Beete und frischem Sainte-Maure Ziegenkäse, jungem Blattsalat und Champagner Vinaigrette



Schottisches Label Rouge Lachsfilet, bei 48°C in Olivenöl gegart, gegrillter Fenchel, Polentacroutons und Sauce Vierge

Schweinerücken direkt vom Bauernhof Label Rouge und Ragout von schwarzen Bohnen mit iberischer Chorizo

✓ Daikon-Rettich glaciert mit Honig vom Disneyland® Paris und rote Quinoa mit Marcona-Mandeln



Die edlen Käsesorten auf unserem Servierwagen wurden von Xavier Thuret ausgewählt ausgezeichnet als Meilleur Ouvrier de France

Zart schmelzender Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade mit frischen Himbeeren und süßen Croûtons

Variation von Sorbets aus Früchten der Saison

✓ vegetarische Empfehlung

Das Essen „faits maison“ (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt. Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Nettopreise

Winery Menü

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise

69 €

Pastete aus geräucherter Ente an Vinaigrette aus geröstetem Sommergemüse

🌱 Gekühlter Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit Ingwer, Hüttenkäse
mit frischen Kräutern und Blätterteigstange mit Fenchelsamen

Carpaccio aus gebratener Rote Beete und frischem Sainte-Maure Ziegenkäse,
jungem Blattsalat und Champagner Vinaigrette



Schottisches Label Rouge Lachsfilet, bei 48°C in Olivenöl gegart, gegrillter Fenchel,
Polentacroutons und Sauce Vierge

Schweinerücken direkt vom Bauernhof Label Rouge
und Ragout von schwarzen Bohnen mit iberischer Chorizo

🌱 Daikon-Rettich glaciert mit Honig vom Disneyland® Paris
und rote Quinoa mit Marcona-Mandeln



Die edlen Käsesorten auf unserem Servierwagen wurden
von Xavier Thuret ausgewählt ausgezeichnet als Meilleur Ouvrier de France

Zart schmelzender Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade
mit frischen Himbeeren und süßen Croûtons

Variation von Sorbets aus Früchten der Saison

🌱 vegetarische Empfehlung

Das Essen „faits maison“ (hausgemacht) wird vor Ort aus frischen Produkten hergestellt.
Sie leiden an einer Lebensmittelallergie? Bitte wenden Sie sich an einen zuständigen Mitarbeiter, der Ihnen gern
eine Übersicht der Inhaltsstoffe und mögliche Allergien in unseren Speisen bereitstellt.

Nettopreise

Kindermenü

Für Kinder von 3 bis einschließlich 14 Jahren

*Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise
und Vittel® (50cl) oder Minute Maid® Orange* oder Apfel*
oder Milch (20cl)*

Andere Erfrischungsgetränke (250 ml) sind auf Anfrage als Ersatz für das vorgeschlagene Produkt erhältlich

**aus Fruchtsaftkonzentrat*

35 €

Knackiges Gartengemüse mit Quark

Tomatensuppe mit gegrilltem Cheddar-Toast



Spiralnudeln mit Soße nach Wahl (Butter-, Tomaten oder Käsesoße)

Gegrilltes Bressehuhn, Gemüse der Saison mit kleinen Kartoffelchen und Früchten

Rinderfilet mit Gemüse der Saison, gerösteten Kartoffeln nach Pariser Art und Früchten

Fisch des Tages mit Gemüse der Saison, Jasmin Reis und Früchten



Tanz der Saisonfrüchte

Dessert des Moments

Probiermenü

129 €

*Probieren Sie im Rahmen des Probiermenüs von unserem
Chefkochs Laurent Lesage eine Auswahl unserer leckersten Speisen*

Wenden Sie sich bitte an das Service-Personal



Das Menü besteht aus:

Häppchen

Vorspeise

Warme Vorspeise

Fisch

Fleisch

Käse

Nachspeise

Feingebäck