



California Grill

*„Frische Produkte und eine unkomplizierte Zubereitung,
das sind die wichtigsten Grundsätze der kalifornischen Küche,
die asiatische, hispanische und europäische Einflüsse
aufspannende 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...“

Foie Gras von der Ente mit Chardonnay und Viergewürz,
Mango-Gastrique und hausgemachte Brioche 30 €

🍃 Artischocken (Poivrade) à la Barigoule, confierte Tomaten, Nizza-Oliven und Gemüse-Pickles 20 €

Carpaccio aus gebratener Roter Beete mit frischem Sainte-Maure-Ziegenkäse,
Mesclun-Salatmischung und Champagner-Vinaigrette 20 €

🍃 Steinpilz-Velouté mit Kastaniensplittern, Kräuter-Espuma 27 €

Pochierte Scampi (Kaisergranat) mit leicht pikanter Wassermelonensauce und geröstete Zitrone 30 €

„Tiger-Salad“:

Hummer im Tempuramantel, pikant gewürztes Rindfleisch,
asiatisches Blattgemüse und Kokos-Limonen-Vinaigrette 35 €
Spezialgericht des Restaurants Napa Rose, Disneyland Resort in Kalifornien

Ravioli gefüllt mit Sainte-Maure-Ziegenkäse in einer Tomatensaftbouillon
mit Gemüse und Kräutern 30 €

Spezialgericht des Restaurants California Grill, Walt Disney World Resort in Florida

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

Crab Cake (Krabbenküchlein) mit Salsa aus Avocado und roten
Zwiebeln dazu Aioli mit Piment d'Espelette 35 €

Crab Cake ist ein typisches Gericht zahlreicher Küstenstaaten der USA, das auf die ersten britischen Siedler zurückzuführen ist, 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 mit Pilzen der Saison 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 Steinbuttfilet, Morchel-Risotto, Gemüse-Ragout aus alten Gemüsesorten
in kalifornischem Wein gegart 56 €

Einseitig gebratener Kabeljau, feine weiße Bohnen aus Tarbes
und Kokosmilch-Kaffirlimetten-Emulsion 50 €

Europäischer Hummer, „Mac ‘n’ Cheese“, Hummersauce und Karotten-Zucchini-perlen 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 in die USA zurückkehrte. Als Jefferson 1801 zum US-Präsidenten gewählt wurde,
hielten auch die „Mac and Cheese“ (Käsemakkaroni) Einzug ins Weiße Haus!*

Gebratenes Bressehuhn mit Kartoffelchen und gebratenen Karotten an Pekannuss-Sauce 56 €

Filet mignon vom Bauernschwein mit Zitronen-Confit, Satay-Sauce und
Lomo-Ibérico-Chips, Bratkartoffeln und Trüffelraspeln 50 €

Lendenstück vom Kalb, mit Sake gewürzter Reis und Shimeji-Pilze, Gemüse der Saison 56 €

Gegrilltes Filet vom Angusrind, Polenta mit 12 Monate gereiftem Cheddar AOP
und gebratenen Steinpilzen dazu Robert Mondavi Cabernet-Sauce 56 €

Brust von der Challans-Jungente mit Ingwer und Pak Choi,
roter Reis aus der Camargue und Hoisin-Sauce mit 5 Gewürzen 56 €

 Daikon-Rettich glasiert 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.

„Zum Vergnügen“

Unser Käsewagen mit perfekt gereiften Käsen ausgewählt 25 €



Violette Feigen gebraten in Honig vom Disneyland Paris und „Beurre d'Isigny“
(Butter aus Isigny) mit Mascarpone-Bourbon-Vanille-Creme 25 €

Zitronen-Käsekuchen mit Mangosauce und Kaffirlimetten-Baiser 28 €

Die Ursprünge des Käsekuchens reichen zurück bis ins antike Griechenland, wo er den Teilnehmern der ersten Olympischen Spiele serviert wurde. In Europa wurde er durch die Römer bekannt. Einige Jahrhunderte später fand er mit den ersten Auswanderern den Weg in die USA.

Das Rezept des Käsekuchens entwickelte sich im Laufe der Jahre weiter, doch erst die Erfindung des „Cream Cheese“ im Jahre 1872 verlieh ihm seine so berühmte und bis heute allseits beliebte Textur.

Variationen von Sorbets aus Früchten der Saison 20 €

Kleine Köstlichkeit aus glasierten Maronen und mit Vergeoise-Zucker
(brauner Rübenzucker) karamellisierter Conférence-Birne 28 €

Zartschmelzender Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade mit
Mandarine und süßen Croûtons 25 €

*Feiern Sie Ihren Geburtstag bei uns und bestellen
Sie Ihre Wunschnachspeise gleich zu Beginn der Mahlzeit!*

Dessert für bis zu 8 Personen

35 €

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.

Menü Tinkerbell

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise

90 €

Wein inklusive 115 €

Foie Gras von der Ente mit Chardonnay und Viergewürz, Mango-Gastrique und hausgemachte Brioche
Schottischer Label-Rouge-Lachs, halbgar, im Tempuramantel, Wakame und Wasabi-Yuzu-Sorbet

🌱 Steinpilz-Velouté mit Kastaniensplittern, Kräuter-Espuma

Pochierte Scampi (Kaisergranat) mit leicht pikanter Wassermelonensauce und geröstete Zitrone

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



Gebratenes Steinbuttfilet, Morchel-Risotto, Gemüse-Ragout aus alten
Gemüsesorten in kalifornischem Wein gegart

Gegrilltes Filet vom Angusrind, Polenta mit 12 Monate gereiftem Cheddar AOP
und gebratenen Steinpilzen dazu Robert Mondavi Cabernet-Sauce

Brust von der Challans-Jungente mit Ingwer und Pak Choi,
roter Reis aus der Camargue und Hoisin-Sauce mit 5 Gewürzen

Chablis 1er Cru AOC «Côte de Lechet» Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)
oder Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)
oder Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)



Unser Käsewagen mit perfekt gereiften Käsen ausgewählt
Zitronen-Käsekuchen mit Mangosauce und Kaffirlimetten-Baiser

Variationen von Sorbets aus Früchten der Saison

Kleine Köstlichkeit aus glasierten Maronen und mit Vergeoise-Zucker
(brauner Rübenzucker) karamellisierter Conférence-Birne

Champagne Lanson Cuvée Disneyland Paris „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 mit Pilzen der Saison

✓ Artischocken (Poivrade) à la Barigoule, confierte Tomaten,
Nizza-Oliven und Gemüse-Pickles

Carpaccio aus gebratener Roter Beete mit frischem Sainte-Maure-Ziegenkäse,
Mesclun-Saladmischung und Champagner-Vinaigrette



Einseitig gebratener Kabeljau, feine weiße Bohnen aus Tarbes
und Kokosmilch-Kaffirlimetten-Emulsion

Filet mignon vom Bauernschwein mit Zitronen-Confit, Satay-Sauce und Lomo-Ibérico-Chips,
Bratkartoffeln und Trüffelraspeln

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



Unser Käsewagen mit perfekt gereiften Käsen ausgewählt

Zartschmelzender Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade mit Mandarine und süßen Croûtons

Variationen 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

70 €

Pastete aus geräucherter Ente an Vinaigrette mit Pilzen der Saison

✓ Artischocken (Poivrade) à la Barigoule, confierte Tomaten,
Nizza-Oliven und Gemüse-Pickles

Carpaccio aus gebratener Roter Beete mit frischem Sainte-Maure-Ziegenkäse,
Mesclun-Salatmischung und Champagner-Vinaigrette



Einseitig gebratener Kabeljau, feine weiße Bohnen aus Tarbes
und Kokosmilch-Kaffirlimetten-Emulsion

Filet mignon vom Bauernschwein mit Zitronen-Confit, Satay-Sauce und Lomo-Ibérico-Chips,
Bratkartoffeln und Trüffelraspeln

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



Unser Käsewagen mit perfekt gereiften Käsen ausgewählt

Zartschmelzender Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade mit Mandarine und süßen Croûtons

Variationen 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® (50 cl) oder Minute Maid® Orange oder Apfel* oder Milch (20 cl)*

Andere Erfrischungsgetränke (25 cl) sind auf Anfrage und als Ersatz für das vorgeschlagene Produkt erhältlich

**aus Fruchtsaftkonzentrat*

36 €



Menü Disney Check

Knackiges Gartengemüse mit Quarksauce

Nudel-Locken (Celentani) mit Tomatensauce
oder Fisch des Tages mit Gemüse und Jasmin-Reis

Bunter Früchtereigen

Vittel (33 cl)

*Dieses Menü enthält (sofern es nicht geändert wird) mindestens 2 Portionen
Obst und Gemüse und ist arm an gesättigten Fettsäuren*

oder

Knackiges Gartengemüse mit Quarksauce

Tomatensuppe mit überbackenem Cheddar-Toast



Nudel-Locken (Celentani) mit Sauce nach Wahl: Butter-, Tomaten oder Käsesauce

Bressehuhn am Spieß gegrillt, Gemüse der Saison, Kartoffelchen und Obst

Rinderfilet mit Gemüse der Saison, Pariser Kartoffeln und Obst

Fisch des Tages mit Gemüse der Saison, Jasmin-Reis und Obst



Bunter Früchtereigen

Dessert der Saison

Nettopreise

Probiermenü

130 €

Das Speisenangebot dieses Probiermenüs wird von unserem Chefkoch Laurent Lesage je nach Verfügbarkeit der besten saisonalen Zutaten zusammengestellt

Bitte wenden Sie sich an die Bedienung



Das Menü besteht aus:

Häppchen

Vorspeise

Warmer Vorspeise

Fisch

Fleisch

Käse

Nachspeise

Süßen Häppchen