



Die Kombination von traditionellen Rezepten aus Neu-England mit den unvergleichlich raffinierten Aromen der mediterranen Küche ist das Ziel von Chefkoch Stéphane Favero.

Das Ergebnis sind köstliche Gerichte, die mediterrane Einflüsse auf den Teller bringen und kulinarische Traditionen aus Nordamerika mit denen des Mittelmeerraums verschmelzen lassen – ein Wohlgenuss für Feinschmecker.

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise!

Vorspeisen

und unsere dazu passende Weinempfehlung



Lauwarme Jakobsmuscheln, Früchtetartar mit Limette und Koriander 17,99 €
Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankreich, Vallée de la Loire, Sauvignon, Weißwein)

✔ Roter Quinoa mit Koriander und Süßholzwurzeln 15,99 €
Pinot Grigio, Pirovano (Italien, Vénétie, Pinot Gris)

Schwertfisch Carpaccio mit Timut-Pfeffer, rote Johannisbeere
und Schalottenpickles mit Rosenaroma 17,99 €
Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankreich, Vallée de la Loire, Sauvignon, Weißwein)

Feine Tarte mit Ziegenkäse, Tomate und Rucola 16,99 €
Chablis AOC, La Pierrelée (Frankreich, Bourgogne, Chardonnay, Weißwein)

Muscheln nach "Yacht Club"-Art 16,99 €
Begeben Sie sich auf die Spuren von Marco Polo und der Gewürzstraße: leicht pikante Muscheln mit dem säuerlichen Aroma von grünen Äpfeln, verfeinert mit Curry, Ingwer, Knoblauch, Tomaten. Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (Frankreich, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Weißwein)

Hausgemachte Muschelsuppe "New England Clam Chowder" 17,99 €
Suppe mit Venusmuscheln, Kartoffeln und geräuchertem Speck
Diese Muschelsuppe hat in den USA Tradition und stammt aus Neuengland. Die Clam Chowder, auch genannt "chaudrée de palourdes", wärmt die Mägen der Seefahrer von Boston bereits seit dem 17. Jahrhundert. Crozes-Hermitage, Les Jalets (Frankreich, Vallée du Rhône, Marsanne, Weißwein)

Gebratener Tintenfisch mit Petersilie, Zitrone und Piment d'Espelette 16,99 €
Chablis AOC, La Pierrelée (Frankreich, Bourgogne, Chardonnay, Weißwein)

Thunfischtartar, Salsa aus frischen Tomaten, Koriander und Frühlingszwiebeln 17,99 €
Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (Frankreich, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Weißwein)

✔ Vegetarischer Vorschlag

Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

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.

Damit das Risiko einer allergischen Reaktion bei unseren Gästen möglichst gering gehalten wird, möchten wir Sie bitten, jeweils die für jede Speise vorgesehenen Deckel zu verwenden.

Inklusive Steuern

Hauptspeisen

und unsere dazu passende Weinempfehlung



Kabeljaufilet zubereitet nach Wahl des Gastes: 36,99 €
im Tempura-Mantel, mit Pommes frites und Sauce Tartare
oder paniert, mit Chorizo-Streusel, Reis, Gemüse und Pistaziensauce
Crozes-Hermitage, Les Jalets (Frankreich, Vallée du Rhône, Marsanne, Weißwein)

Gegrillte Dorade mit Zitrone, Oregano, Fenchel, Paprika und Kalamata-Oliven 36,99 €
Durch die Immigrationswelle von Griechenland nach Neuengland Ende des 19. Jahrhunderts hat die amerikanische Küche mediterrane Einflüsse erhalten. Diese gegrillte Dorade wird durch sorgsam ausgewählte Produkte verfeinert, die ihren authentischen griechischen Geschmack zur Geltung bringen.

Chablis AOC, La Pierrelée (Frankreich, Bourgogne, Chardonnay, Weißwein)

"Surf and Turf"* 55,99 €

Rinderfilet und gebratener Hummerschwanz, Kartoffelrösti
und Pfannenchampignons

Das Surf and Turf ist eine "Terre et Mer"-Platte par excellence und ein typisches Gericht der Ostküste der USA. Cigalus, IGP Aude Hauterive (Frankreich, Sud Ouest, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Weißwein) 8 cl und Cigalus, IGP Aude Hauterive (Frankreich, Sud Ouest, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, Rotwein) 8 cl

✔ Dinkelrisotto und Champignons 30,99 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (Frankreich, Bourgogne, Pinot Noir)

Linguini mit Meeresfrüchten 30,99 €
Linguine erfreuen sich bei Fischern und Familien großer Beliebtheit. Besser bekannt sind sie jedoch unter dem Namen „pasta allo scoglio“ (Nudeln von den Klippen). Der Name nimmt Bezug auf den Lebensraum der Schalen- und Weichtiere, aus denen das Gericht besteht. Diesen besonderen Klassiker unter den traditionellen italienischen Gerichten sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Pinot Grigio, Pirovano (Italien, Venetien, Grauburgunder)

Steak aus der Hochrippe vom Angusrind,
Gemüsepfanne und Bratkartoffeln, Pfeffersauce 42,99 €
Haut Médoc AOC - Moulin de la Lagune (France, Bordeaux, Merlot, Cabernet sauvignon, Rotwein)

Muscheln nach "Yacht Club"-Art mit Pommes frites 30,99 €
Begeben Sie sich auf die Spuren von Marco Polo und der Gewürzstraße: leicht gewürzte Muscheln mit dem säuerlichen Aroma von grünen Äpfeln, verfeinert mit Curry, Ingwer, Knoblauch, Tomaten. Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (Frankreich, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Weißwein)

Gebratenes Kalbsmedaillon, Kartoffelrosette und Champignons 36,99 €
Haut Médoc, Moulin de La Lagune (Frankreich, Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, Rotwein)

Riesengarnelen in Knoblauchbutter,
Salat aus gebratenen Auberginen und zweierlei Reis 42,99 €
Chablis AOC, La Pierrelée (Frankreich, Bourgogne, Chardonnay, Weißwein)

Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

*Das Gericht "Surf and Turf" wird nicht im Premium-Menü angeboten

✔ Vegetarischer Vorschlag

Nachspeisen

und unsere dazu passende Weinempfehlung



Käseteller mit perfekt gereiften Sorten 11,99 €

Crozes-Hermitage, Les Jalets (Frankreich, Vallée du Rhône, Marsanne, Weißwein)

Veganer Pavlova aus roten Beeren 13,99 €

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankreich, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow Wein)

Schoko-Baisertorte, Schoko-Maracuja-Mousse und Mango-Marmelade 14,99 €

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankreich, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow Wein)

Schoko-Kokosmilch-Kugel, frische Früchte und Vanille-Milchreis 14,99 €

Maury AOP (Frankreich, Sud Ouest, Grenache, Süßwein)

Schokoladen-Coulant, Passionsfrucht-Schaum 14,99 €

Maury AOP (Frankreich, Sud Ouest, Grenache, Süßwein)

Teller mit geschnittenem Obst 11,99 €

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankreich, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow Wein)

Vanille-Softeis im Becher 13,99 €

Glas Champagner Tsarine Brut Cuvée Premium



Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag und bestellen Sie zu Beginn Ihrer Mahlzeit eine köstliche Nachspeise! 35 €

Dessert für bis zu 8 Personen.



Wir empfehlen Ihnen gerne eine Auswahl an Weinen, die Ihre Gerichte perfekt unterstreichen (Weinempfehlung nicht im Kaufpreis enthalten)

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.

Damit das Risiko einer allergischen Reaktion bei unseren Gästen möglichst gering gehalten wird, möchten wir Sie bitten, jeweils die für jede Speise vorgesehenen Deckel zu verwenden.

Inklusive Steuern

Régate Menü

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise 47,99 €



Wein inbegriffen 67,99 €

Muscheln nach "Yacht Club"-Art *oder* Gemüsesuppe

oder Feine Tarte mit Ziegenkäse, Tomate und Rucola

Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Weißwein) 8 cl

oder Pinot Grigio, Pirovano (Italien, Venetien, Grauburgunder) 8 cl

Suprême vom Freilandhähnchen mit Zitrone, Ingwer und frischem Koriander, Gemüsepfanne, Bratensaft mit Thymian

oder Kabeljaufilet im Tempura-Mantel, mit Pommes frites und Sauce Tartare

oder Linguini mit Gemüse und rotem Pesto

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (Frankreich, Bourgogne, Pinot Noir) 8 cl

oder Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankreich, Vallée de la Loire, Sauvignon, Weißwein) 8 cl

Schokoladen-Coulant, Passionsfrucht-Schaum

oder Vanille-Softeis im Becher

oder Apfelkuchen mit Vanilleeis

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankreich, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow Wein) 8 cl

oder Maury AOP (Frankreich, Sud Ouest, Grenache, Süßwein) 6 cl

Dieses Menü ist gegen Vorlage eines Halbpension-Coupons "Plus" inklusive Erfrischungsgetränk (33 cl) oder Mineralwasser (50 cl) ohne Aufpreis erhältlich.



Grand Voile Menü

Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise 56,99 €

Wein inbegriffen 76,99 €

Hausgemachte Muschelsuppe "New England Clam Chowder"

Suppe mit Venusmuscheln, Kartoffeln und geräuchertem Speck

oder Roter Quinoa mit Koriander und Süßholzwurzeln

oder Schwertfisch Carpaccio mit Timut-Pfeffer, rote Johannisbeere und Schalottenpickles mit Rosenaroma

Entre-deux-Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Weißwein) 8 cl

oder Pinot Grigio, Pirovano (Italien, Venetien, Grauburgunder) 8 cl

Gegrillte Dorade mit Zitrone, Oregano, Fenchel, Paprika und Kalamata-Oliven

oder Steak aus der Hochrippe vom Angusrind, Gemüsepfanne und Bratkartoffeln, Pfeffersauce

oder Gebratenes Kalbsmedaillon, Kartoffelrosette und Champignons

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (Frankreich, Bourgogne, Pinot Noir) 8 cl

oder Château de Sancerre, Sancerre AOC (Frankreich, Vallée de la Loire, Sauvignon, Weißwein) 8 cl

Veganer Pavlova aus roten Beeren

oder Teller mit geschnittenem Obst

oder Käseteller mit perfekt gereiften Sorten

Sauternes AOC, Château Coutet (Frankreich, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, mellow Wein) 8 cl

oder Maury AOP (Frankreich, Sud Ouest, Grenache, Süßwein) 6 cl

Vegetarischer Vorschlag

Moussailon Menü

(Für Kinder von 3 bis 11 Jahren)

Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise und Getränke 25,99 €



Vittel® (330 ml) oder Minute Maid® Orange* oder Apfel* oder Milch (200 ml)
Andere Erfrischungsgetränke (250 ml) sind auf Anfrage als Ersatz für das vorgeschlagene Produkt erhältlich

Vorspeisen

Saison-Suppe *oder* Gemüsedips und Philadelphia-Frischkäse mit Kräutern

Hauptspeisen

Piccata vom Hähnchen mit Kartoffelpüree und jungem Gemüse
oder Linguini mit Kabeljau, Gemüse und Kirschtomaten

Nachspeisen

Vanille-Softis im Becher *oder* Obstbecher

ODER

Disney Check Menü

Gemüsedips und Philadelphia-Frischkäse mit Kräutern

Linguini mit Kabeljau, Gemüse und Kirschtomaten

Obstbecher

Vittel® (33 cl)

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



Matelot Menü

(Für Kinder von 3 bis 11 Jahren)

Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise und Getränke 35,99 €



Vittel® (330 ml) oder Minute Maid® Orange* oder Apfel* oder Milch (200 ml)
Andere Erfrischungsgetränke (250 ml) sind auf Anfrage als Ersatz für das vorgeschlagene Produkt erhältlich

Vorspeisen

Räucherlachs, Schnittlauchcreme und Mickey-Toast *oder*  Gemüsesuppe

Hauptspeisen

Gebratener Kabeljaufilet mit Reis und Gemüses *oder* Rinderfilet mit Pommes frites
oder  Linguini mit Gemüse und rotes Pistou

Nachspeisen

Armer Ritter aus Brioche, Vanilleeis mit frischen Früchten *oder* Quark mit Obst-Minestrone
oder Schokoladen-Jacht mit Matrosen-Muffin: *Gib deinem Dessert zusammen mit dem Chefkoch den letzten Schliff!*
oder Frischer Obstsalat

ODER

Disney Check Menü

 Gemüsesuppe

Gebratener Kabeljaufilet mit Reis und Gemüse
oder  Linguini mit Gemüse und rotes Pistou

Quark mit Obst-Minestrone *oder* Frischer Obstsalat

Vittel® (33 cl)

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

*Saft aus Fruchtkonzentrat.  Vegetarischer Vorschlag

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.
Damit das Risiko einer allergischen Reaktion bei unseren Gästen möglichst gering gehalten wird, möchten wir Sie bitten,
jeweils die für jede Speise vorgesehenen Deckel zu verwenden.

Inklusive Steuern