



MENÜ 'GHÊNE ROYAL'

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

rd

ENTRÉES / VORSPEISE

Zucchini-Velouté, Blumenkohl-Taboulé mit Tagetes, Okra-Krapfen mit Colombo-Gewürz **VEGAN**
Courgette velouté, cauliflower tabbouleh with marigolds and a Colombo-spiced okra fritter

oder Thunfisch-Tataki mit Sesam, Daikon- & Wakame-Salat, Ananas-Szechuan-Chutney
or Bluefin tuna tataki with sesame seeds, daikon and wakame salad, pineapple and Sichuan peppercorn chutney

oder Schweizer Salat mit rohem & eingelegtem Obst und Gemüse, Bündnerfleisch, Tête de Moine, Himbeer-Vinaigrette & Pinienkernen
Fruits et légumes crus et en pickles, viande des Grisons, fromage tête de moine, sauce au vinaigre de framboises et pignons de pin
or Swiss salad
Raw and pickled fruit and vegetables, Grisons cured beef, Tête de Moine cheese, raspberry vinegar dressing and pine nuts

oder Avocado-Ingwer-Mousse, Mango-Tatar, Kürbiskern-Crumble & Dillöl-Creme **Veggie**

PLATS / HAUPTGANG

Dorade mit Kaffirlimetten-Vanillesauce, Süßkartoffelpüree & Pak Choi
Gilthead seabream, kaffir lime and vanilla sauce, sweet potato purée and braised bok choy

oder Perlhuhn orientalisch mit Trockenfrüchten & Zitronenkonfit
or North African-style roast guinea fowl with dried fruits and lemon confit

ou Rindersteak mit Zwiebelkonfit, Rotweinsauce & Kartoffelrösti mit Comté & Thymian
sauce vin rouge et pommes paillason au comté AOP et au thym

or Steak with onion confit, red wine sauce, potato pancake with Comté AOP and thyme

oder Soja-Erbсен-Filet mit Kräuterkruste, schwarzem Knoblauchfond, Gerste mit Pilzen, Mangold & Trüffel, Bierschaum **VEGAN**

DESSERTS

Vanille-Ganache-Törtchen mit Himbeerkern & Praliné-Crunchtremets¹

Vanilla ganache mousse cake, rasperry insert, crispy praline¹

oder Exotischer Fruchtsalat mit Aloe Vera & Kokosemulsion **VEGAN**
or Tropical fruit and aloe vera salad, coconut emulsion

oder Weißes Schokoladen-Mousse mit Ananas, Passionsfrucht, Mandel & Kokos¹

or White chocolate, pineapple-passion fruit, almond and coconut **mousse cake¹** **Veggie**

oder Champagner-Marc-Eissoufflé
or Marc de champagne frozen soufflé

MENÜ 'ORME PRINGIER'

FÜR KINDER VON 3 BIS 11 JAHREN/ FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

Vorspeise, Hauptgang, Dessert und Getränk

Vittel® 33 cl oder Orangensaft 25 cl oder Apfelsaft 25 cl oder Milch 20 cl
Vittel® 33 cl or Orange or apple juice 25 cl or Milk 20 cl

Ein anderes Kaltgetränk (25 cl) auf Anfrage möglich.
Other cold drink 25 cl on request and replacing the product offered

VORSPEISE / STARTERS

Erbсен-Velouté mit Okra-Krapfen **VEGAN**
Green pea velouté and okra fritter

oder Gemüse-Ei-Rolle mit Mayonnaise und Pastrami
or Rolled vegetable omelette with mayonnaise and pastrami

oder Fisch-Rillettes mit geräuchertem Lachs und Cocktailsauce
or Fish rillettes with smoked salmon and cocktail sauce

HAUPTGANG / MAIN COURSES

Conchiglie-Nudeln mit Ricotta und roter sowie gelber Tomatensauce

Conchiglie pasta with ricotta cheese, red and yellow tomato sauce

oder Schellfischfilet mit Zitrussauce, gelbem Karottenpüree und violettem Blumenkohl
or Haddock fillet with citrus sauce, yellow carrot purée and purple cauliflower

oder Pulled Chicken mit Butter-Kartoffelstampf, Bratensauce und Toaststreifen

or Pulled chicken with buttery mashed potato, pan jus and toast soldiers

DESSERTS

Mandelkuchen mit weißer Schokoladenmousse und Blaubeerkern¹

Almond sponge cake with white chocolate mousse and blueberry centre

oder Taisonale Fruchttartelette mit Mascarpone-Mousse
or Seasonal fruit tartlet and mascarpone mousse

oder Milkschokoladenmousse mit karamellisiertem Blätterteig
or Milk chocolate mousse and caramelised puff pastry

PETIT DÉJEUNER / FRÜHSTÜCK

Bis 11:30 Uhr - UNTIL 11:30AM

ERWARGHSENE / ADULT MENU 60 €

KINDERMENÜ / CHILDREN'S MENU 48€

FÜR KINDER VON 3 BIS 11 JAHREN / FOR CHILDREN AGES 3 TO 11

Croissant¹ und Brötchen
Butter, Honig
Aprikosenkompott mit Rohrzucker & Erdbeerbereitung
Frischer Orangen- oder Apfelsaft
Heißgetränk²
und
Herzhaft: Geräucherter Lachs mit Dillcreme auf nordischem Brot
12 Monate gereifter Comté AOP
Dünn geschnittener Kochschinken
Weichgekochtes Ei, English Muffin, Rinderbacon und Sauce Hollandaise

oder Süßes : Obstsalat
Pancakes¹ mit Blaubeeren und Ahornsirup **VEGAN**
oder Variante : Seidentofu mit Cashewkernen, Banane, Kiwi und frischem Obst
Glutenfreies Müsli mit Gojibeeren
Pflanzliches Omelett mit Champignons, Tomaten und Schnittlauch

Croissant¹ and bread roll
Butter, honey
Stewed apricots in cane sugar
and strawberry preserve with cane sugar
Fresh orange juice or apple juice
Hot drink
and
Savory option: Smoked salmon
and dill cream on Nordic bread,
12-month-aged Comté AOP, thinly-sliced cooked ham,
Soft-boiled egg, English muffin,
beef bacon and hollandaise sauce

or Sweet option: Seasonal fruit salad,
Pancakes¹, blueberries and maple syrup

or VEGAN **Vegan option:** Silken tofu with cashew nuts, banana,
kiwi and other fresh fruit, Gluten-free muesli and goji berries
Plant-based omelette with mushrooms, tomatoes and chives

Croissant¹ und Brötchen
Butter und Honig
In Rohrzucker geschmorte Aprikosen
und Erdbeerbereitung mit Rohrzucker
Frisch gepresster Orangensaft oder Apfelsaft
Heißgetränk²
Stewed apricots in cane sugar
and strawberry preserve with cane sugar
Jus d'orange frais ou jus de pomme
Fresh orange juice or apple juice
Boisson chaude² / Hot drink²
et
Dünn geschnittener Kochschinken, Kiri® und Rührei
oder Obstsalat, Pancake¹ mit Schokoladensauce
Auswahl an Cerealien auf Anfrage erhältlich
or Seasonal fruit salad, pancake¹ and chocolate sauce
Selection of cereals available on request

KALTGETRÄNKE / GOLD DRINKS

Coca-Cola Original 33 cl6 €
Coca-Cola Zéro Sucres 33 cl.....6 €
Sprite 25 cl.....6 €
Fanta Orange 25 cl6 €
FuzeTea Pêche Intense 25 cl.....6 €
FuzeTea Peach Black Tea

HEIßGETRÄNKE/ HOT DRINKS

LAVAZZA

Espresso 100% Arabica3,8 €
Café au lait / Coffee with milk.....5,5 €
Chocolat chaud / Hot chocolate5,5 €

VINS, CHAMPAGNE & VIN EFFERVESCENT WINE, CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Blanc / White 15 cl 75 cl
AOC Cheverny - Château de Chambord
Sauvignon Blanc - bio 10 €..... 43 €

Rosé
AOP Côtes de Provence - Minuty - Prestige rosé 8,5 €..... 38 €

Rouge / Red
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Pierre Maizière 10 €..... 43 €

Edition Spéciale Disneyland® Paris - Pierre Mignon Grande Réserve - brut . 87 €
Italie : DOC Prosecco Extra Dry 34 €

1 - produit décongelé / defrosted product 2 - hors boissons à base de café / excluding coffee drinks - veggie = végétarien
Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members
A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have
Prix nets / Tax included - Eau potable à votre disposition / drinking water available - ©Disney – 02/26