



California Grill

“Vers en eenvoudig, dat zijn de sleutelwoorden van de Californische keuken, een multiculturele verzameling van Aziatische, Spaanse en Europese invloeden.

Geheel in deze stijl en met een selectie van de beste Franse en Europese regionale producten hebben we deze kaart samengesteld, opdat u geniet van een heerlijke culinaire ervaring.

Smakelijk eten!”

“Om te beginnen...”

Tortilla met gedroogd rundvlees Wagyu, rucola en een dressing met geroosterd sesamzaad 27 €

Eendenlever met chardonnay, chutney van seizoensvruchten en zelfgemaakte brioche 30 €

✓ Symfonie van gegrilde tomaten, zure appel, olijfolie uit
Les Baux de Provence en balsamicoazijn 20 €

Carpaccio van bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes
en gemengde salade met een champagnevinaigrette 20 €

✓ Gazpacho van verse tomaten met croutons van amandelbrioche 20 €

Gepocheerde langoustines met een zachte saus van watermeloen en gegrilde citroen 30 €

«Tiger salad» :

Tempura van kreeft, pittig rundvlees, Aziatische groenten, cocos-limoendressing 35 €
De specialiteit van het Napa Rose Restaurant in Disneyland Resort, Californië

Ravioli gevuld met Sainte Maure-geitenkaas in een tomatenbouillon met groenten en kruiden 30 €
De specialiteit van het California Grill Restaurant in Walt Disney World Resort, Florida

Tempura van medium gegaarde Schotse Label Rouge-zalm met een sorbet van yuzu en wasabi 27 €

Krabkoekje, avocadosalsa en rode ui, knoflookmayonaise met espelettepeper 35 €
*Het krabkoekje, een gerecht dat typisch is voor veel Amerikaanse kuststaten,
is ooit bedacht door de eerste Britse kolonisten, die het idee opvatten om het traditionele rundvlees
in hun 'pies' te vervangen door een langs de kust veel eenvoudiger te vinden ingrediënt: krab!*

Smoked duck pie, grilled summer vegetables vinaigrette 27 €

✓ Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden
voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

“Maar er is meer...”

Gebakken zonnevisfilet, fondue van prei en Noilly Prat-vermouth
met gegrilde aardappeltjes 56 €

Schotse Label Rouge-zalmfilet bij 48°C gepocheerd in olijfolie, gegrilde venkel,
polentacroutons en sauce vierge 50 €

Europese kreeft, macaroni met kaas, kreeftensaus en wortel- en courgettebolletjes 66 €

*Macaroni met kaas: bedacht in Italië in de 13e eeuw, en in 1789 in de Verenigde Staten
geïntroduceerd door Thomas Jefferson bij zijn terugkeer na zijn Amerikaans ambassadeurschap in Parijs.
Toen Jefferson in 1801 tot president van de Verenigde Staten werd gekozen,
kwam Mac and Cheese zelfs op het menu in het Witte Huis!*

Aan het spit gegrilde Bresse-kip, kleine aardappeltjes, gebakken worteltjes
en een saus van zomertruffel 56 €

Dorset-lamsschenkel met stoofschotel van zwarte bonen en chorizo Iberico 50 €

Geroosterde kalfslende met sakérijst, shemejipaddesoelen en groenten 56 €

Gegrilde lendenbiefstuk van Angus-rund, frites van polenta met gorgonzola,
tempura van groene asperges, Cabernet Robert Mondavi-saus 56 €

Eendenborst uit Challans met gemmer en paksoy, rode rijst uit de Camargue
met 5 kruiden en hoisinsaus 56 €

 In honing geïsoleerde daikon van Disney's Davy Crockett Ranch,
rode quinoa met marcona-amandelen 42 €

 Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden
voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

“Voor de lekkere trek”

Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd
door Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France 25 €



Lekkernij van chocola en karamel, fleur de sel uit Guérande en verse frambozen 28 €

Cheesecake met citroen en een saus van zwarte bessen, citroencrème en blauwe bosbessen 28 €

De cheesecake vindt zijn oorsprong in het oude Griekenland, waar hij werd geserveerd aan atleten van de eerste Olympische Spelen. Populair gemaakt in Europa door de Romeinen, deed de cheesecake enkele eeuwen later zijn intrede in de Verenigde Staten met de eerste immigranten. Het recept is in de loop der eeuwen veranderd maar het duurde nog tot de ontdekking van roomkaas in 1872 dat de cheesecake de bekende structuur kreeg die we nu kennen.

Sorbet van seizoensvruchten: framboos, abrikoos, zwarte bes 20 €

Amandelgebakje met pistache, boomgaardfruit en slagroom 25 €

Lingot met gesmolten pure chocolade, verse frambozen en zandtaartblokjes 25 €

*Vier samen met ons uw verjaardag
en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert!*

Nagerecht voor maximaal 8 personen

29 €

 Suggestie voor vegetariërs

De “zelfgemaakte” schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs

Tinkerbellenmenu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht

89 €

Wijn inbegrepen 114 €

Eendenlever met chardonnay, chutney van seizoensvruchten en zelfgemaakte brioche
Tempura van medium gegaarde Schotse Label Rouge-zalm met een sorbet van yuzu en wasabi

✓ Symfonie van gegrilde tomaten, zure appel,
olijfolie uit Les Baux de Provence en balsamicoazijn

Gepocheerde langoustines met een zachte saus van watermeloen en gegrilde citroen

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



Gebakken zonnevisfilet, fondue van prei en Noilly Prat-vermouth en gegrilde aardappeltjes

Gegrilde lendenbiefstuk van Angus-rund, frites van polenta met gorgonzola,
tempura van groene asperges, Cabernet Robert Mondavi-saus

Eendenborst uit Challans met gember en paksoy,
rode rijst uit de Camargue met 5 kruiden en hoisinsaus

Chablis 1^{er} Cru AOC «Fourchaume» Domaine Laroche (8 cl)
of Louis M. Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)



Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd door Xavier Thuret,
Meilleur Ouvrier de France

Cheesecake met citroen en een saus van zwarte bessen, citroencrème en bosbessen

Sorbet van seizoensvruchten: framboos, abrikoos, zwarte bes

Amandelgebakje met pistache, boomgaardfruit en slagroom

Champagne Lanson Black Label «brut» (10 cl)
of Vin doux naturel, Rivesaltes AOP 1988 (6 cl)

✓ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden
voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs



Menu Premium

alleen voor houders van een Premium-voucher

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht en Drankje

69 €

Taartje van gerookte eend met een vinaigrette van gegrilde zomergroenten

 Gazpacho van verse tomaten met croutons van amandelbrioche

Carpaccio van bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes
en gemengde salade met een champagnévinaigrette



Schotse Label Rouge-zalmfilet bij 48°C gepocheerd in olijfolie, gegrilde venkel,
polentacroutons en sauce vierge

Dorset-lamsschenkel met stoofschotel van zwarte bonen en chorizo Iberico

 In honing geglaceerde daikon van Disney's Davy Crockett Ranch,
rode quinoa met marcona-amandelen



Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd door Xavier Thuret,
Meilleur Ouvrier de France

Lingot met gesmolten pure chocolade, verse frambozen en zandtaartblokjes

Sorbet van seizoensvruchten: framboos, abrikoos, zwarte bes

 Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden
voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs

Winery Menu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en Nagerecht

69 €

Taartje van gerookte eend met een vinaigrette van gegrilde zomergroenten

✓ Gazpacho van verse tomaten met croutons van amandelbrioche

Carpaccio van bietjes met verse Sainte-Maure-geitenkaasrolletjes
en gemengde salade met een champagnevinaigrette



Schotse Label Rouge-zalmfilet bij 48°C gepocheerd in olijfolie, gegrilde venkel,
polentacroutons en sauce vierge

Dorset-lamsschenkel met stoofschotel van zwarte bonen en chorizo Iberico

✓ In honing geglaceerde daikon van Disney's Davy Crockett Ranch,
rode quinoa met marcona-amandelen



Ensemble van gerijpte kazen geselecteerd door Xavier Thuret,
Meilleur Ouvrier de France

Lingot met gesmolten pure chocolade, verse frambozen en zandtaartblokjes

Sorbet van seizoensvruchten: framboos, abrikoos, zwarte bes

✓ Suggestie voor vegetariërs

De "zelfgemaakte" schotels zijn ter plaatse vervaardigd met rauwe producten.
Beste bezoeker, indien u een allergie heeft, kunt u zich wenden tot één van onze personeelsleden
voor een informatieboekje over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten.

Netto prijs

Kindermenu

Voor kinderen van 3 t/m 11 jaar

*Voorgerecht, Hoofdgerecht, Nagerecht
en Vittel® (50 cl) of Minute Maid® Sinaasappel* of Appel* of Melk (20 cl)*

Op verzoek kan een andere frisdrank (25 cl) worden gekozen

**uit geconcentreerd vruchtensap*

35 €

Knapperig groententuintje met kwarkdip

Tomatensoep, tosti met Goudse kaas



Cellentanipasta met saus naar keuze (botersaus, tomatensaus of kaassaus)

Aan het spit gegrilde Bresse-kip, seizoensgroenten, krieltjes en fruit

Ossenhaas, seizoensgroenten, Parijse aardappeltjes en fruit

Vers gevangen vis, seizoensgroenten, Thaise rijst en fruit



Fruit van het seizoen

Dessert van het moment

Fijnproeversmenu

129 €

*Proef de heerlijkste gerechten van ons restaurant
in de vorm van een fijnproeversmenu,
samengesteld door onze chef-kok.*

Voor vragen kunt u terecht bij onze bediening



Het menu bestaat uit:

Amuse

Voorgerecht

Warm voorgerecht

Vis

Vlees

Kaas

Nagerecht

Zoete lekkernijen