



QUANTENSPRUNG
DER KULINARIK.

WWW

Willkommen zu „Dynamic Dining“ – einer einzigartigen kulinarischen Entdeckungsreise an Bord der neuen *Quantum Klasse* von Royal Caribbean International®. Die Grundidee ist revolutionär: Speisen auf See genau so vielfältig und unvergesslich, wie in internationalen Metropolen. Dank dieses neuartigen Kreuzfahrtkonzeptes können Sie Ihre persönliche kulinarische Reise ganz nach Ihren Wünschen gestalten. Es gibt keine festen Essenszeiten, keine zugewiesenen Sitzplätze und keine vorgeschriebenen formellen Abende. Stattdessen können Sie einfach Ihren Appetit aus 18 verlockenden Möglichkeiten wählen lassen – viele davon im Reisepreis inbegriffen.



GERÄUCHERTE LACHS-EIER MIT KNUSPRIGEM FILOTEIG AUS DEM WONDERLAND



INDISCHER PUDDING MIT PISTAZIEN UND ROSEN-INFUSION AUS DEM SILK



JEDEN ABEND EIN NEUES HIGHLIGHT.

Seit jeher bieten die großartigen Hauptrestaurants auf den Schiffen von Royal Caribbean International® ihren Gästen etwas ganz Besonderes: vollendeten Genuss. Und nun wird jeder Abend noch besser. Mit „Dynamic Dining“ haben wir das traditionelle Hauptrestaurant der *Quantum Klasse* in 5 einzelne hervorragende Restaurants verwandelt. Jedes entführt Sie in eine eigene Welt neuer Geschmacksvarianten und Kompositionen. Jedes für sich ist einzigartig – aber alle vereinen hochwertige Zutaten, angenehmes Ambiente unvergleichlichen Service zu unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen.

An Bord der *Quantum Klasse* gehen Sie auf köstliche Rundreise durch die besten kulinarischen Reiseziele der Welt – aber niemals verlassen Sie die Destination WOWSM!

Erfahren Sie mehr unter www.RoyalCaribbean.de



WÜSTCHEN IM BREZELMANTEL „YANKEE FRANKS“

DAS LAND DER UNBEGRENZTEN KULINARISCHEN MÖGLICHKEITEN.



Auf Ihrer Genussreise mit der *Quantum Klasse* erleben Sie im American Icon Grill einen Road Trip quer durch die USA. Hier entdecken Sie dieses Land von seiner aromatischsten und köstlichsten Seite. Genießen Sie typische amerikanische Spezialitäten, von unseren kreativen Köchen mit neuen Details verfeinert. Das berühmte Gumbo aus New Orleans, der Clam Chowder aus Neuengland oder das Buttermilk Fried Chicken der Südstaaten. In einem Ambiente mit eindrucksvollen Landschaftsbildern und Fotografien.

IM REISEPREIS INBEGRIFFENES FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN UND ABENDESSEN | ELEGANT-LEGERE KLEIDUNG

VORSPEISEN

Neuengland Fischsuppe

Hausgemachte Austernchips

Shrimp Po'boy

Geröstetes Baguette mit kreolischem Senf

Buffalo Chicken Mac n' Cheese

Pikante Pasta, Blauschimmelkäse, Hähnchen und Sellerie

Cajun Chicken Wings

Root Beer Buffalo-Sauce und Blumenkohl-Ranch-Dip

Rueben Turnover

Pastrami, Blätterteig, Sauerkraut und Thousand-Island-Dressing

Geröstete Rüben und Ziegenkäse Salat

Michigan Cherry Preserve Portwein und geröstete Walnüsse

Heartland-Salat

Spinat, hartgekochtes Ei, Champignons und Bacon-Vinaigrette

Yankee Franks

Würstchen im Brezelmantel, Cheddar-Käsesoße und Senf

HAUPTSPEISEN

Classic Surf n' Turf

Maine-Hummer, Rib-Eye Steak und Cottage Fries

New Orleans Gumbo

Gulf-Coast-Meeresfrüchte und französische Andouille-Wurst

Cola-Geschmorte Ochsenrippe

Rote Bohnen, Reis mit Wurzelgemüse-Püree

Lachs in Pistazienkruste

Grüne Bohnen und Oregon-Pilze mit Vermont Ahorn-Butter

Southern Buttermilk Fried Chicken

Sautierte Okraschote, Yamswurzel und kandierte Pekannüsse

Americana Burger

Gereifter Cheddar-Käse, knuspriger Bacon, Thousand Island Dressing und Pommes Frites

Aprikosenglasierte Schweinekoteletts

Süßkartoffeleintopf und geschmorter Rotkohl

Southwestern Fettuccini

Geräucherte Wurst, Hühnerfleisch und Poblano-Creme-Sauce

PREMIUM ENTREES (\$)

Bacon Wrapped 9 oz Filet Mignon

Bacon und Kentucky-Bourbon-Glasur

Neuengland Hummerschwanz

Louisiana Tasso-Schinken-Creme

DESSERTS

Icon's Schokoriegel

Erdnussbutter-Mousse, Nougatkrokant und Karamell-Streusel

French Quarter „Coffee & Doughnuts“

Kaffee-creme-Beignets mit Schokoladensoße

Heiße Pfannen-Cookies

Popcorn-Eiscreme

Gegrillter Bananen-Sundae

Vanille-Eiscreme, frischer Blaubeeren-Sirup und gehackte Georgia Pekannüsse

Erdnussbutter und Wackelpudding Trifle

Erdnussbutter-Mousse, frische Beeren und Wackelpudding



VIETNAMESISCHE TACOS MIT SCHWEINEFLEISCH, KORIANDER UND HOISINSAUCE

GEWÜRZE DER SEIDENSTRASSE UND DELIKATESSEN DES FERNEN OSTENS.



Wir haben für Sie einen kulinarischen Teppich aus asiatischen Aromen gewoben, der ebenso bunt und nuanciert ist, wie der Kontinent. Er erzählt die Geschichte von den wichtigsten Protagonisten der exotischen Küche: zum Beispiel Kurkuma, Kreuzkümmel und rotes Chilipulver in einem Lammcurry oder Ingwer und Sesamkörner einer Thunfischkruste. Ein vielfältiges, ausgewogenes Angebot an Speisen, inspiriert von der chinesischen, japanischen, thailändischen, vietnamesischen und indischen Küche.

IM REISEPREIS INBEGRIFFENES ABENDESSEN | ELEGANT-LEGERE KLEIDUNG

VORSPEISEN

Thunfisch in Sesam-Pfeffer-Kruste

Ingwer-Ponzo-Sauce, Gemüsesalat, Limette

Chinesische Frühlingsrolle

Feines Gemüse, süße Chilisauc

Vietnamesische Tacos

Dampfbrötchen mit Schweinefleisch, Koriander und Hoisinsauce

Szechuan Hochrippe

Tamarinden-Glasur, Frühlingzwiebel und Limette

Knusprige Vegetarische Samosa

Indischer Joghurt dip

Thai Chicken Wings

Sesam-Erdnuss-Satay

Pho Hühnersalat

Grüner Salat, Gemüsescheiben, Sesam-Dressing

Kokosnuss Garnelen

Süße Pflaumensauce und Koriander

HAUPTSPEISEN

Lammcurry

Langsam gegartes Lamm, Zwiebeln, roter Himalaya-Reis

Miso Marinierte Aubergine

Asiatisches Gemüse, würzige Marinade und knusprige Schalotten

Sake Glasierter Lachs

Bok Choy, in Tamarinde marinierte Shitakepilze, Soya Sauce

Szechuan Schweinefleisch

Lo-Mein-Gemüse mit Senffleisch

Hibachi Steak

Teriyaki-Steak, Wasabi-Kartoffelpüree und gebratenes Gemüse

Hühner Tikka Masala

Kokosnuss-Jasminreis und Mango-Chutney

Knusprige Peking-Ente

Wok-Gemüse, MooShoo-Pfannkuchen und Hoisinsauce

Saigon Garnelen

Zuckerschoten, Kokosmilch, Fischsauce und Limette

PREMIUM ENTREES (\$)

Shanghai Hummerschwanz

mit aromatischer Ingwersauce

„Shaking“ Wok Rindfleisch

Filet Mignon, Shishito-Pfeffer, Schalotten und Soyasauce

DESSERTS

Indischer Pudding

Pistazien und Rosen-Infusion

Schokoladen Litschi Tarte

mit einer Glückskeks-Kruste

Kardamom Pot Au Creme

Chai gewürztes Palmiers-Gebäck

Erdbeer Matcha Kuchen

Yuzu Sorbet

Thai Erdnuss Cheesecake

Schokoladenkruste, knusprige Erdnussbutter-Füllung



PFLAUMEN-CRÊPE-BLÄTTERTEIG MIT ZITRONENCRÈME UND BASILIKUM-KRISTALLEN

UNWIDERSTEHLICHE KOMBINATION AUS STIL UND GENUSS.

CHIC

Im Chic erwarten Sie Spitzenleistungen der modernen Küche: delikate Kreationen aus frischen und natürlichen Zutaten. Rib-Eye-Steak, Lammkoteletts oder Seebarsch werden mit delikaten Soßenkreationen verfeinert. Salz bedeutet Meersalz. Sahne bedeutet Crème double. Trüffel gesellen sich zu Champagner, um eine Buttersoße zu erschaffen, die alle Erwartungen übertrifft. Ob pochiert oder gegrillt, Mokka oder Minzkruste – im Chic erleben Sie in elegantem Ambiente eine luxuriöse kulinarische Entdeckungsreise.

IM REISEPREIS INBEGRIFFENES ABENDESSEN | ELEGANT-LEGERE KLEIDUNG

VORSPEISEN

New Style Caesar-Salat

Gegrillter Romanosalat, Brioche-Croutons und cremiges Caesar-Dressing

Gegrillte Catalan-Garnele

Sopressatta-Wurst, eingelegter Pfeffer, Koriander-Emulsion

Mozzarella und Rote Bete Salat

Rote Bete, Fenchel und frischer Mozzarella

Rinder-Carpaccio

Knuspriges Sauerteigbrot und Meerrettich-Crème fraîche

Junger Blattsalat

Ziegenkäse und eine Trüffel-Honig-Vinaigrette

Lachs mit Pastrami-Kruste

Pommery-Senf, Kapern und Bagelchips

Jumbo Krabben-Kuchen

Cayenne Remouladensauce

Pflaumen-Tomaten Tartare

Rote Zwiebeln, grüne Bohnen, Kräuteröle und Meersalz

HAUPTSPEISEN

Island Dorsch in Kartoffel-Kruste

Babymöhren, Erbsen, Trüffel-Champagner-Beurre Blanc

Beef Rib-Eye

Rahmspinat und Mais-Salsa

Lammkeule in einer Minzkruste

Yukon-Kartoffel und Brikäse-Gratin mit einer gerösteten Pfeffer-Emulsion

Gegrilltes Gemüse „Napoleon“

Feta und Marcona-Mandelstreusel an einer Balsamessig-Reduktion

Paillard vom Huhn

Polentakuchen mit Parmesanhobel und einer Tomaten-Kapern-Vinaigrette

Lachs-Strudel

Süße Karotten, grüner Spargel und Dill-Hollandaise

Mediterraner Wolfsbarsch

Mit Rüben und wildem-Fenchel-Dressing

Gebratene Jakobsmuscheln

Käse-Ravioli mit Karotten-Lauch-Püree

PREMIUM SELECTIONS (\$)

Filet Mignon Brochette

Portwein, Schwarzer Pfeffer-Emulsion

Halber Hummer gegrillt

Meeresfrüchte-Armagnac-Jus

DESSERTS

Karottenkuchen-Trifle

Würziger Kuchen, Frischkäse-Mousse und Rosinensorbet

Schokoladen Gelato

Mokka-Sabayone und Kakao-Waffeln

Dunkle Schokoladentorte

Brezelkruste, bittersüße Pariser Creme und Karamellstreusel

Pflaumen-Crêpe-Blätterteig

Zitronencreme mit Basilikum-Kristallen

Joghurt-Panacotta

mit frischen Beeren



HUHN A L'ORANGE MIT KARAMELLISIERTEM FENCHEL, MEDJOOOL-DATTELN UND EINER ORANGENGLASUR

WIR LADEN SIE EIN, KLASSISCHE GERICHTE NEU ZU ENTDECKEN.

THE
GRANDE
RESTAURANT

Das Grande ist eine stilvolle Reminiszenz an vergangene Epochen, als das abendliche Dinner ein besonders geschätztes Ritual war. Als man sich elegant kleidete, um unvergessliche Speisen zu genießen. Im Grande ist jeden Abend ein formeller Abend und jeder Abend ein besonderes Ereignis. Von Filet Wellington bis Huhn à l'Orange, von gegrillten Jakobsmuscheln bis Sole meunière – im elegantesten Restaurant der *Quantum Klasse* werden die beliebtesten klassischen Gerichte der Welt in all ihrer Pracht serviert.

IM REISEPREIS INBEGRIFFENES ABENDESSEN | FORMELLE KLEIDUNG

VORSPEISEN

Garnelencocktail

Jumbo Garnelen mit einer Chili-Meerrettich-Cocktailsauce

Traditionelle Hummersuppe

Garniert mit einer Estragon-Creme

Insalata Caprese Häppchen

Roma Tomaten, Bocconcini Mozzarella, Basilikumöl und einer Balsam-Reduktion

Enten Terrine

Cranberry-Orangen Relish, Enten-Confit und geröstete Brioche

Französischer Bacon und Eiersalat

Pochiertes Ei, Lardon Bacon, Wilder Rucola und Dijon-Dressing

Geröstete Jakobsmuscheln mit Bacon

Apfel-Minze-Chutney, gebräunte Butter und Sherryessig

Pfirsich-Gorgonzola-Salat

Buttergemüse-Salat, kandierte Walnüsse und feiner Balsamessig

Rinder-Carpaccio

Wilder Rucola, Parmesanhobel und eine Limonen-Dijon-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

The Fisherman's Catch

Shrimps, Jakobsmuscheln, Krabben und eine Meeresfrüchte-Butter

Seezunge Almondine

Geröstete Mandeln, Broccoli, braune Butter und Limone

Chateaubriand Wellington

Blätterteig, Pilze Duxelle und Sauce Bordelaise

Huhn à l'Orange

Karamellierter Fenchel, Medjool-Datteln und eine Orangenglasur

Mediterranes Lammkarree

Gemischte Senfrüchte und Feta-Couscous

Hummerschwanz-Thermidor

Getrüffeltes Lauch, Frühkartoffeln, Meeresfrüchte-Armagnac-Sauce

Pasta al Fredo

Knusprige Pancetta, Erbsen und Parmesan-Creme

Aubergine Rollatini

Aubergine, drei Käsesorten und Marinarasauce

PREMIUM ENTREES (\$)

Jakobsmuscheln im Smoking

Schwarzer Trüffel, Blätterteig und Champagnersauce

20 oz. Trockengelagertes Porterhouse Steak

Mit einer Knoblauch Kräuterbutter

DESSERTS

Geschmolzener Schokoladen-Lavakuchen

Marsala Crème Anglaise

Klassischer Kuchen Napoleon

Frische Beeren, Blätterteig und Sahnecreme

Key Lime Tarte

Graham-Cracker-Kruste, Merengue Baiser

Deutscher Schokoladen-Kuchen

Kokosnuss-Eiscreme

Red Velvet Käsekuchen

Mit weißer Schokoladensauce



SALAT VON GOLDENER BETE MIT QUINOA-REISPILOF, AVOCADO UND CITRUS-CAESAR-VINAIGRETTE

KALIFORNISCHE COOLNESS TRIFFT MEDITERRANEN CHARME.



Im Coastal Kitchen, dem Restaurant exklusiv für Suiten-Gäste, verbinden wir mediterrane Einflüsse mit den exzellenten Produkten der kalifornischen Farmer. Zur Auswahl stehen beliebte Gerichte der Pazifikküste – wie Wolfsbarsch-Ceviche, Avocados aus dem Central Valley und selbst gebackene Blaubeer-Pies – neben mediterranen Speisen – wie Serranoschinken, cremigem Ziegenkäse und gerösteten Weintrauben. Von den sonnigen Hügeln des Napa Valley und der Toskana stammt ein erlesenes Wein-Angebot.

IM REISEPREIS INBEGRIFFENES FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN UND ABENDESSEN | ELEGANT-LEGERE KLEIDUNG

VORSPEISEN

Coastal Mezze

Humus, geschlagener Ziegenkäse, Guacamole-Tapenade, Mandel-Tabbouleh, geräucherte Auberginen-Dip, knuspriges Fladenbrot

Zucchini Frito

Gefüllt mit frischem Ricotta, Fra-Diavolo-Sauce

Sevillianische Teufelsreiter

Datteln im Serranoschinken ummantelt, gefüllt mit Manchego-Käse, Membrillo-Paste

Salami-Feta-Crostini

Geröstetes Baguette, geröstete Trauben, Kräuter der Provence, Olivenöl

Spargel-Lauch-Tarte

Gruyère-Käse, Blätterteig

Wolfsbarsch Ceviche

Rosa Pfefferkörner, Grapefruitstücke, Avocado-creme, Gurken Jalapeño-Salsa

Salat von Goldener Bete

Quinoa-Reispilaf, Avocado, Citrus-Caesar-Vinaigrette

Napa Charcuterie

Geräuchertes Fleisch aus der Region, Fladenbrot Chips, Früchtekompott, Cornichons

HAUPTSPEISEN

Coastal Kitchen Fladenbrote

Margherita: Büffel-Mozzarella, Pflaumen, Tomaten, Basilikum
Fenchelwurst: Gerösteter Pfeffer, geräucherter Mozzarella
Bianca: Ricotta, Mozzarella, gerösteter Knoblauch, Portobello
Feige und Prosciutto: Balsamico, karamellisierte Zwiebeln, Tellegio-Käse
Geräuchertes Huhn: Chipotle BBQ-Sauce, Gouda, Koriander

Gebratene Jakobsmuscheln

Avocado-Butter, knusprige Schalotten, Piquillo Pfeffer Polenta

Hähnchen in Kräuterkruste

Limonen, Eichelkürbis, Tomaten Provencal

Lachs-Steak

Lavendel Couscous, Mandarinen Beurre Blanc

Gegrilltes Filet Mignon

Spargel, knusprige Fingerling-Kartoffeln, Pilzreduktion

Lammkeule

Arugula-Salsa-Verde, Tomaten und Kürbis-Gratin

Kräuter Rib-Eye

Cabernet-Currant Reduktion, Süßkartoffeln

Heilbutt Picatta

Limonen, Kapern, Weißweinsauce, Gemüse-Spaghetti

DESSERTS

Blutorangen Kuchen

Schuss Olivenöl, Käsekuchen-Eiscreme

Feigen und Schokolade

Gegrillte Feigen, dunkle Nussschokolade, Fleur de Sel, Feigenkeks-Gelato

Dulce de Leche Profiteroles

Weißer Cranberry-Schokoladencreme-Füllung

Wein und Käse

In Merlot pochierter Pfirsich, Ricotta-Tarte, Mandelkruste

Blätterteignest mit Englischer Creme

Blätterteig, Englische Creme, Zimt-Walnuss-Streusel, Rosensirup

Doppelte Schokoladen-Röllchen

Schokoladen-Hülle, Milkschokolade-Mascarpone-Füllung, Zartbitter Chips

Dunkles Schokoladen-Tiramisu

Himbeerpüree

Gesalzener Karamell- und Schokoladen-Pudding

Weißer Schokolade, Eiswaffel Chips

Pfirsich-Eiscreme

Zimtkrümel-Streusel



JAMIE'S ITALIAN
SPAGHETTI VONGOLE



EXKLUSIVE GENUSS-MOMENTE.

Die beliebten Spezialitätenrestaurants von Royal Caribbean International® stehen für exklusive Qualität, einzigartige Präsentation und hervorragenden Service. Die *Quantum Klasse* bietet nun noch mehr köstliche Speisemöglichkeiten – neuartige Spezialitätenrestaurants, wie es sie auf See noch nie gegeben hat. Freuen Sie sich zum Beispiel auf kulinarische Überraschungen für alle Sinne im „Wonderland“ oder auf die Kreationen preisgekrönter Köche wie Jamie Oliver, Michael Schwartz und Devin Alexander, die wir als Partner gewinnen konnten.

Erfahren Sie mehr unter www.RoyalCaribbean.de



EIN WUNDERVOLLES FEST FÜR ALLE SINNE.



Folgen Sie dem weißen Kaninchen und fragen Sie sich: was ist echt und was Traum? Im Wonderland erschaffen unsere Köche ausgefallene – im wahrsten Sinne – traumhafte Speisen. In der Speisekarte finden sich verschiedene Elemente: Wind, Eis, Feuer, See, Erde und Träume – die jeweils eine Reihe von essbaren Fantasiegebilden umfassen. Schockgefrorene Früchte verschmelzen mit Wildblütenhonig. Mit Lachs gefüllte Eier tauchen aus einer Rauchwolke auf. Und Zaubertränke flüstern: „Trink mich“. Umgeben von Spiegeln genießen Sie in einer geheimnisvollen Atmosphäre überraschende und traumhaft delikate Gerichte.

ABENDESSEN MIT GEDECK-GEBÜHR (\$\$\$\$) | ELEGANT-LEGERE KLEIDUNG

WIND

Baby-Gemüse im Garten / Erdboden / Kieselsteine

Flüssige Manzanilla Olive / Kräuteröl

Gekühlte Erbsensuppe / Rosmarin Espuma / weißer Bacon Puder

Geröstete Bete / Sriracha-Joghurt

EIS

Leben im Ozean / Auswahl an Seejuwelen

Gazpacho Hörner / Koriander/ Avocado Mousse

Heiße und Kalte Mais-Suppe / Lakritz Basilikum

Sashimi von rotem und weißem Tunfisch / Gemüsehobel

FEUER

Geräucherte Lachs Eier / knuspriger Filoteig

Entenleber Beignet / flüssig

Knusprige Tempura Kim Chee Blätter / würzige Mayonnaise

Naan Brot Tacos / Schweinebauch / Ketjap Manis

SEE

Tempura Lachskaviar / Remoulade

Flüssiger Hummer / Mark / Kaviar

Langsam zubereiteter Heilbutt / Jura Weinemulsion

Jakobsmuschel Turban / Sauce Normande

ERDE

Getrüffeltes Ei in der Schale / geröstete Brioche

Terroir Rind / Kartoffeln / gerösteter Knoblauch

Buffalo Schweinshaxe / Sellerie / Roquefort Käse

Huhn und Ei / wilde Pilze / Vermouth

TRÄUME

Arktische Äquator-Schokolade / Lava / Stickstoff

Zitrus-Mochi-Reiskuchen / Grapefruit / Pfefferminze Zuckerwatte

Die englische Box / Toffee Karamell Brotpudding / weiße Oliveneiscreme

Milchschokolade Panna Cotta / Erdnussbutter Feuilletine / Luft-Espresso

Nitro-Früchte / Schockgefrostete Früchte / Griechisches Joghurt-Sorbet / Wildblütenhonig



JAMIE'S BERÜHMTES ITALIENISCHES BRETT

ITALIENISCHE KÜCHE AUF SEE VOM ENGLISCHEN TOPSTAR.

Jamie Oliver, der mit der Fernsehserie The Naked Chef berühmt wurde, zelebriert im Jamie's Italian seine Liebe zu Italien und der italienischen Lebensart. Wenn Sie in seinem ersten schwimmenden Restaurant die authentischen Gerichte aus frischen, saisonalen Produkten probieren, werden Sie verstehen, warum seine Rezepte bei Millionen von Menschen auf der ganzen Welt so beliebt sind.

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN MIT GEDECK-GEBÜHR (\$\$\$\$) | ELEGANT-LEGERE KLEIDUNG



UNSERE BERÜHMTE BRETTER

Italiener Käse

Büffel-Mozzarella mit Chili und Minze, Pecorino und unglaubliche Chili-Marmelade

Geräuchertes Fleisch

Fenchel-Salami, Pistazien-Mortadella, Prosciutto und Schiacciata piccante

Essiggurken

Sizilianische Auberginen Caponata, lockige grüne Chilis, Oliven und Kapern

VORSPEISEN

Die Weltbesten Oliven auf Eis

Große grüne Oliven, schwarze Oliven Tapenade und knuspriges „Musikbrot“

Gerösteter Kürbis und Ricotta Bruschetta

Knoblauch Sauerteig, gerösteter Kürbis, zitronige Ricotta, knuspriger Salbei und Rüben

Gebackene Kastanien-Pilze

Mit geräucherten Mozzarella, Thymian und knuspriges „Musikbrot“

Knusprige „Arancini“

Gefüllte Risotto Reiskügelchen mit süßen roten Chilis, Mozzarella, würzige Arrabbiata Sauce und Parmesan

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle Bolognese

Ragù von Rind und Schwein mit Kräutern, Chianti, Parmesan und knusprige Brotkrümel

Penne Carbonara

Römisch serviert mit knuspriger Pancetta, blanchiertem Lauch und einer zitronig, cremigen Parmesan-Sauce

Garnelen-Linguine

Frittierte Knoblauch Garnelen, gehobelter Fenchel, Tomaten, Chili und Rucola

Wurst-Pappardelle

Ragù von geschmorter Fenchelwurst, Rotwein, Parmesan und knusprige Brotkrümel

Krabben-Spaghettini

Krabben mit Kapern, Chili, Fenchel, Petersilie

Trüffel-Tagliatelle

Frischer schwarzer Trüffel, Butter, Parmesan und Muskatnuss

Waldpilze und geräucherter Mozzarella-Risotto

Acquerello-Reis mit wunderschönen Waldpilzen und leckerem geräucherten Mozzarella

HAUPTSPEISEN

The Jamie's italienischer Burger

Erstklassiges Steak mit geräuchertem Mozzarella, Mortadella, Balsamico-Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Chilis, auf gebräunten Brot

Freiland Huhn

Gegrilltes Knoblauch-Rosmarin-Huhn mit Tomaten, Oliven, Chili und Kapern-Sauce

Lamm-Lollies

Lammkoteletts unter einem Ziegel mit eingelegter Minze, Tarragon und rote Zwiebel Salat, geröstete Nüsse und zitronigem Joghurt-Dressing

Gebackener Lachs

Mit Zitronennricotta, Balsamico Gemüse und knusprigem Salat

Rib-Eye-Steak

Wunderschön gegrilltes 8oz Rindersteak serviert mit Pilzen, pfefferige Endivien und „funky“ Chips

Prosciutto and gehobelter Pfirsich-Salat

Mit Pecorino, Honig, Rucola, Kräuter und gerösteten Pinienkernen

Jamie's italienische Porchetta

Langsam gegarter Schweinebauch gefüllt mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen, serviert mit Fenchel und einem Brunnenkresse-Salat



DICKE KARTOFFELCHIPS MIT GEBRATENEM ZWIEBELDIP

EIN PUB WIE ES SEIN SOLLTE.

Essen und Trinken, gut und geradlinig. Das ist das Motto von Michael's Genuine Pub, dem ersten amerikanischen Gastropub auf See, konzipiert vom Koch Michael Schwartz, Preisträger des James Beard Awards. Freuen Sie sich auf Gerichte ohne viel Firlefanz aus hervorragenden Zutaten, auf besondere Biere, Weine und Cocktails in gemütlicher, freundlicher Atmosphäre.

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN À LA CARTE (\$\$\$\$) | LEGERE KLEIDUNG



SNACKS

Falafel Tahini-Sauce und eingelegte rote Zwiebeln

Marinierte Oliven

Glass mit Eingelegtem

Teuflische Eier Geräucherte Paprika und Schnittlauch

Knusprige Maismehl-Hominy Chili und Limette

Dicke Kartoffelchips Gebratener Zwiebeldip

Hausgemachte Ricotta Crostini Aprikosen-Thymian-Marmelade

Pikante Polenta Fritten Ketchup

Chili Chicken Wings Cremige Gurken

Gebratene Gnudi Klöße Limonen-Crème-fraiche und Parmesanobel

Knusprige Schweinsohren Chili und Limette

Hühnerleber Crostini Karamalisierte Zwiebeln

Langsam gegarte Schweine Slider Brötchen, eingelegte Zwiebeln und Petersiliensauce

Griechischer Farro Salat Feta

Tomaten-Brot Suppe Fontina Toast

Fenchel, Orange, und Arugula Salat Grüne Oliven und Parmesanobel

Geräucherter Fisch-Dip Saltine Cracker und Selleriesalat

CHARCUTERIE & CHEESE

In Speck eingelegte Schweinekeule
Finocchiona Fenchelwurst
Country Pâté
Landaff USA, Kuhmilch
Midnight Moon USA, Ziegenmilch
Point Reyes USA, Kuhmilch, blau

THE PUB BOARD

Auswahl an Wurst und Käse serviert mit Brot, Pickles und verschiedenen Beilagen

SWEETS

Erdnussbutter Kuchen im Glas

Bananen-Toffee Panini

Panna Cotta marinierte Beeren

S'more Brownies

CRAFT BIERE

Michael's Genuine Home Brew, AL

Pabst Blue Ribbon, WI

Narragansett Light, RI

Rolling Rock Extra Pale, MO

J.K.'s Scrumpy Hard Cider Farmhouse Org

Left Hand Polestar Pilsner, CO

HAUS-COCKTAILS, BOURBON FLIGHTS, WEIN & SPIRITUOSEN

HAUS-COCKTAILS

Candidate Chivas 12 Jahre Scotch, Canton Ingwer, Limone

Cabarete Aperol, St. Germain, Sekt, Soda, frische Wassermelone, Bitter-Orange

Bulletproof Manhattan Wild Turkey 81, Rosmarin, Amarena Kirschen, Limone

Sombrita Sombra Mezcal, frische Ananas, frische Gurke, Agave, Limette, Jalapeno, Kardamom

Old Pal Campari, Basil Hayden bourbon, Dolin Dry Vermouth, Carpano Antica

Thunderball Blackwell Rum, Orange, Cardamaro, Ananas-Schaum, Fee Bros. old fashioned Bitters

Nicknack Deaths Door gin, Damson Averell Pflaume, Ardbeg Scotch, Basilikum, Limone, Kardamom

BOURBON FLIGHTS

The Gateway Maker's Mark, Basil Hayden, Knob Creek

One in the Chamber Willet Single Barrel, Four Roses Single Barrel, Blanton's Single Barrel Bourbon

„Wheaters“ Maker's Mark, Ambler Yearling, Old Weller Antique

Rye Progression Buffalo Trace, Elmer T. Lee, Redemption High Rye



DAS KÜMSEL-ROAST BEEF-SANDWICH VOM CAFE @ TWO70°



LEGERES AMBIENTE JEDERZEIT.

An Bord der Schiffe der *Quantum Klasse* finden Sie ebenfalls zahlreiche Möglichkeiten für Mahlzeiten oder leckere Snacks zwischendurch in legerer Atmosphäre. Ob unser neues Take-away Gourmet im Café @ Two70° oder das rundum erneuerte Windjammer Buffetrestaurant – es gibt rund um die Uhr eine große Auswahl an Möglichkeiten.

Erfahren Sie mehr unter www.RoyalCaribbean.de



ARKTISCHE ÄQUATOR-SCHOKOLADE MIT LAVA UND STICKSTOFF AUS DEM WONDERLAND

Hauptrestaurants

American Icon Grill

Chic

Silk

The Grande

Coastal Kitchen

Spezialitätenrestaurants (\$)

Wonderland

Jamie's Italian von Jamie Oliver

Michael's Genuine Pub

Devinly™ Decadence im Solarium Bistro

Chops Grille

Chef's Table

Izumi Japanese Cuisine

Legere Restaurants

Windjammer Buffetrestaurant

Café @ Two70°

SeaPlexSM Dog House

Sorrento's

Café Promenade

Johnny Rockets® (\$)

Entdecken Sie alle Restaurants der *Quantum Klasse* unter www.RoyalCaribbean.de

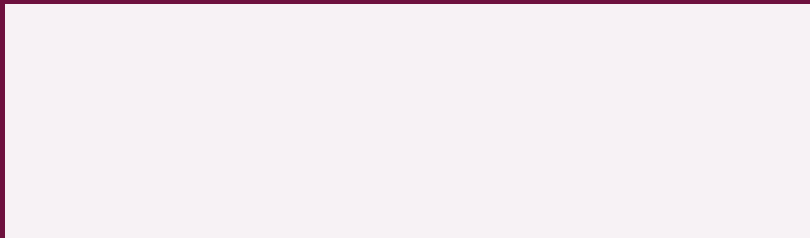
*Quantum of the Seas*SM

Kreuzfahrten ab Herbst 2014 von Cape Liberty, Bayonne, New Jersey in die Karibik

&

*Anthem of the Seas*SM

Kreuzfahrten ab Frühjahr 2015 ab Southampton, England ins Mittelmeer
Kreuzfahrten ab Winter 2015 in der Karibik



069/92 00 71 - 89 | www.ROYALCARIBBEAN.DE | IN IHREM REISEBÜRO

Alle Abbildungen der Schiffe der Quantum Klasse sind computergenerierte Grafiken, die einen Eindruck vom zukünftigen Schiff vermitteln sollen. Die Gestaltung kann abweichen. Die Angebote der Restaurants sind Beispiele und können sich ohne vorherige Ankündigung ändern. WOW ist ein eingetragenes Warenzeichen von Royal Caribbean International*. Reiseveranstalter der beworbenen Schiffe ist entweder (a) Royal Caribbean Cruises Ltd in Miami, Florida oder (b) ihre Tochtergesellschaften RCL Cruises Ltd oder RCL (UK) Ltd im Vereinigten Königreich. Die Zweigniederlassung RCL Cruises Ltd Frankfurt ist Handelsvertreter und Absatzmittler der Royal Caribbean International.

©2014 Royal Caribbean International. Schiffe auf den Bahamas registriert. Alle Rechte vorbehalten. • Stand: März 2014



DESTINATION WOWSM