

CAGNEY'S STEAKHOUSE

COCKTAILSPEZIALITÄT DES HAUSES

Speakeasy Martini FEIERN SIE MIT UNS DIE AUFHEBUNG DER PROHIBITION MIT EINER GUTE-LAUNE-MISCHUNG AUS SOUTHERN COMFORT | APRICOT BRANDY | GRAND MARNIER | SEKT 8,75\$

VORSPEISEN

Rinder-Spannrippen-Confit *Beef Short Rib Confit* HUMMUS | DIP AUS GERÄUCHERTEN ROTEN PAPRIKA & PINIENKERNEN

Hähnchenkeulen *Chicken Drumsticks* RAUCHIGE GRILLSAUCE | ROHKOSTGARNITUR | BLAUSCHIMMELKÄSE-DRESSING

Mini-Burger vom Wagyu-Rind* *Wagyu Beef Sliders* KAREMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN | APFEL-SELLERIE-SALAT

Krebsfleisch-Salat* *Lump Crab Salad* SPIEGEL AUS ROTEN PAPRIKA | RUCOLA

Krabbencocktail* *Shrimp Cocktail* JACK DANIEL'S™ COCKTAIL SAUCE

STEAKHOUSE-SUPPEN UND SALATE

Baked Potato-Suppe *Baked Potato Soup* SOUR CREAM | SCHINKENSTREIFEN | SCHNITTLAUCH | CHEDDAR-KÄSE

Schälerbsensuppe *Split Pea Soup* STREIFEN VON DER GERÄUCHERTEN SCHWEINERIPPE | FRISCHE MINZE

Eisbergsalat-Viertel *The Iceberg Wedge*

ROMATOMATEN | KNOBLAUCH | FRÜHLINGSZWIEBELN | BLAUSCHIMMELKÄSE | SPECKWÜRFEL | DRESSING-AUSWAHL

Mexican Caesar MEHLTORTILLA | ROMANASALAT | PARMIGIANO REGGIANO | CAESAR DRESSING

Rucolasalat *Arugula Salad* BIRNENHOBEL | ROTE PAPRIKA | ROTE ZWIEBEL | FRÜHLINGSZWIEBELN | HIMBEERVINAIGRETTE

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Geräucherte St.-Louis-Rippchen *Smoked St. Louis Ribs* CHILIBOHNENTOPF MIT SCHINKEN | CREMIGER KRAUTSALAT

Trüffelhähnchen *Truffle Chicken* GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST | WALDPILZE | HÄHNCHENFOND

KLASSIKER VOM GRILL

Ribeye Steak* - 450 g

Ribeye Steak mit Knochen* - 500 g

Bone-In Ribeye

New York Strip Steak* - 400 g

Filet Mignon* - 225 g/140 g

Einfach Gegrillt *Simply Grilled*

Nach Cajun-Art (scharf) *Cajun Seasoned*

Pfefferbutter *Au Poivre Butter*

Knoblauchbutter *Garlic Butter*



Das beliebte Steakhouse von Norwegian Cruise Line freut sich, Steaks vom Certified Angus Beef® anbieten zu dürfen. Dank kompromisslosen Anspruchs um eine Stufe besser als die drei Güteklassen Prime, Choice und Select des USDA (Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten) - der geschmackliche Spitzenreiter schlechthin. Die ausgeprägte Marmorierung des Certified Angus Beef® und unsere eigene 28-Tage-Vorgabe für das Abhängen ermöglichen köstlichsten und zartesten Fleischgenuss.

Mit Dijon-Senf-Kruste *Dijon Mustard Crusted*

Mit Gorgonzola-Kruste *Gorgonzola Crusted*

Karamellierte rote Zwiebeln *Caramelized Red Onion*

Gegrilltes Bisonsteak* *Grilled Bison Strip - 280 g*

KAREMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN | KARTOFFELGRATIN | PORTWEINSAUCE

Doppelte Lammkoteletts* *Double Cut Lamb Chops*

GESCHICHTETE AUBERGINEN & ZUCCHINI | GEBACKENER KNOBLAUCH | LAMM-JUS

SAUCEN

SELECT WITH YOUR STEAK MAIN COURSE

Béarnaise | **Grüne Pfeffersauce** *Green Peppercorn Sauce* | **Portweinsauce** *Port Wine Jus* | **Chimichurri**

FISCH VOM FEINSTEN

Gegrillte Knoblauch-Riesengarnele* *Grilled Garlic Shrimp*

ORZO-PILAW | KNOBLAUCHBUTTER MIT SCHWARZEM PFEFFER | ZITRONENZESTE

Gegrillter Seebarsch* *Grilled Sea Bass*

HUMMER IN SAFRANBOUILLON | CHAMPAGNERSCHAUM | FRÜHLINGSZWIEBELN | FENCHEL | RETTICHBETT

Hummerschwanz und Riesengarnele* *Lobster Tail and Shrimp* LINGUINE | ZUCKERSCHOTEN | SAUCE AMÉRICAINNE

STEAKHOUSE-BEILAGEN

Idaho Ofenkartoffel

Baked Idaho Potato

Gratinierte Kartoffeln

Gratin Potatoes

Knoblauchpüree

Garlic Mash

Gebratene Champignons

Roasted Mushrooms

Cagney-Pommes Frites

Cagney Fries

WEISSES TRÜFFELÖL | PARMESAN

Gedünsteter Broccoli

Steamed Broccoli

Bohnen-Chili-Topf mit Speck

Bean Chili Casserole with Bacon

Gegrillte rote Beete und rote Schalotten

Grilled Beetroot and Red Shallots

Orzo-Pilaw

Orzo Pilaf

Zwiebelringe

Onion Rings

Käsemaccaroni

Mac'n Cheese

Grüne Bohnen

Green Beans

Crème-Mais

Creamed Corn

Cremiger Krautsalat

Coleslaw

\$ 30 AUFPREIS PRO GAST

Drei Gänge im Preis enthalten. \$ 10 je zusätzliches Hauptgericht. Auf bestimmten Routen bzw. in bestimmten Häfen werden zusätzliche Steuern fällig, die auf Ihrer Rechnung aufgeführt werden. Für das Servieren von Getränken wird ein empfohlenes Trinkgeld von 15 % automatisch auf Ihrer Rechnung ausgewiesen. Änderungen vorbehalten.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über eventuelle Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.

*Diese Gerichte werden roh oder nicht vollständig gegart serviert, bzw. enthalten (möglicherweise) rohe oder unvollständig gegarte Bestandteile. Der Verzehr von rohem oder unvollständig gegartem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung, insbesondere bei Vorliegen bestimmter gesundheitlicher Probleme, erhöhen.