

## Menu du dîner

*Abendkarte*

French  Kiss  
*Die Brasserie*

## Entrées *Vorspeisen*

### **Tartare de bœuf du chef\***

Beef-Tatar nach Art des Chefs

### **Rillettes de canard et gelée de porto**

Entenrillette mit Portweingelee

### **Escargots de Bourgogne au Beurre d'ail** (6 pièces)\*

Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuter-Butter

### **Variation d'entrées à la française\***

Französische Vorspeisenvariation

Dreierlei feinste Pasteten: Apfel-Calvados Pastete, Leberpastete mit Steinpilzen und Geflügelleberpastete mit Preiselbeeren, französischer Klosterschinken, französische Salami „Label Rouge“

## Soupes *Suppen*

### **Soupe de poisson aux fruits de mer et aux croûtons**

Fischeintopf mit Meeresfrüchten und Crôtons

### **Soupe de céleri à la truffe**

Getrübte Selleriesuppe mit Pinienkerne und geröstetem Brioche

## Salade *Salate*

### **Salade niçoise\***

Nizza-Salat – Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen und Kartoffeln

## Nouilles *Pasta*

### **Tortelli de saumon avec artichauts et crème de citron**

Mit Lachs gefüllte Tortelli an Artischocken und Limonen-Rahm

## Plats de poissons *Hauptgerichte Fisch*

### **Crevettes sautées à la purée de fenouil et vinaigrette aux agrumes\***

Gebratene Garnelen mit Fenchelpüree und Zitrus-Vinaigrette

### **Filet de dorade poêlé aux légumes provençaux et couscous à la tomate**

Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse und Tomaten-Couscous

## Plats de viandes *Hauptgerichte Fleisch*

### **Filet de bœuf à point, sauce Café de Paris et son confit d'oignons\***

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce und Zwiebel-Confit

### **Magret de canard poêlé à la moutarde de Dijon, aux pommes de terre Macaire\***

Gebratene Entenbrust mit Dijon-Senf-Sauce und Macaire-Kartoffeln

### **Gigot d'agneau braisé, purée de pommes de terre et ragoût artichauts-haricots**

Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstampf und Bohnen-Artischocken Ragout

## Plats végétariens *Vegetarische Gerichte*

### **Gnocchi frais au confit d'oignons et au fromage à pâte dur français**

Frische Gnocchi mit Zwiebelconfit und französischem Hartkäse



## *Boulangerie* *Backwaren*

### **Baguette jambon-fromage**

Klassisches Käse-Schinken-Baguette

### **Baguette au poulet**

Baguette mit Hühnchen

### **Baguette au saumon\***

Baguette mit Lachs

### **Baguette méditerranéen**

Mediterranes Baguette

### **Crois'sandwich jambon-fromage**

Crois'Sandwich Käse-Schinken

### **Crois'sandwich au poulet**

Crois'Sandwich mit Hühnchen

### **Crois'sandwich au saumon\***

Crois'Sandwich mit Lachs

### **Crois'sandwich méditerranéen**

Mediterranes Crois'Sandwich

## *Desserts et pâtisseries françaises* *Süßspeisen*

### **Huître au chocolat**

Oyster – das ganz besondere Dessert aus handgeschöpfter Schokolade und von der Natur inspiriert, mit mariniertem Apfel und Apfelmousse.

### **Tarte au chocolat**

Schokoladentarte mit Kirschfüllung

### **Tarte au citron**

Zitronentarte mit Himbeeren aus Gelee

### **Tarte aux noix**

Nusstarte mit Nussmousse und Kaffeeekern

### **Tarte à la crème au yaourt et aux framboises**

AIDA Kussmund gefüllt mit einem Joghurt-Himbeermousse mit Mangowürfeln

### **Tarte à la mangue**

Mangotarte mit Mangomousse

### **Fromages\***

Kleine oder große Käseauswahl, mit Feigensenf und Trauben

### **Macarons et Pralinés selon l'offre**

Für einen geringen Aufpreis erhalten Sie eine erlesene Auswahl an feinen französischen Macarons und Pralinen.



*Boissons* Getränke

Boissons fraîches

**Charitea Red** 0,33 l | 3,5

**Charitea Green** 0,33 l | 3,5  
Bio-Eistee aus fairem Handel

**Lemonaid Maracuja** 0,33 l | 3,5

**Lemonaid Limette** 0,33 l | 3,5

**Lemonaid Blutorange** 0,33 l | 3,5  
Limonade aus fairem Handel

**Bionade Holunder** 0,33 l | 2,9

**Bionade Ingwer-Orange** 0,33 l | 2,9

**Thomas Henry ●** 0,2 l | 3,5

- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Spicy Ginger Beer
- Mystic Mango
- Pink Grapefruit
- Tonic Water
- Botanical Tonic

**Gerolsteiner Mineralwasser** 0,25 l | 2,5  
Sprudel, Naturell

**Säfte, Nektare & Schorlen ●●●●●** 0,2 l | 2,5  
Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche,  
Maracuja, Orange, Mango

French Kiss Pétillante

**Lillet Sprizz ●** 7,5  
Lillet Blanc, Prosecco, Soda

**Lillet Wild Berry ●** 7,5  
Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry

L’apéritif

**Lillet blanc** 5 cl | 4,5

**Pernod auf Eis** 4 cl | 6,5  
ganz klassisch wie man ihn in Frankreich trinkt –  
auf Eis, mit einer Karaffe Wasser

Liqueur

**Chambord** 4 cl | 6,5

**Grand Marnier** 4 cl | 4,5

**DOM Bénédictine** 4 cl | 4,5

**Cointreau** 4 cl | 4,5

Wodka

**Grey Goose** 4 cl | 6,5

**Cîroc** 4 cl | 6,5

Gin

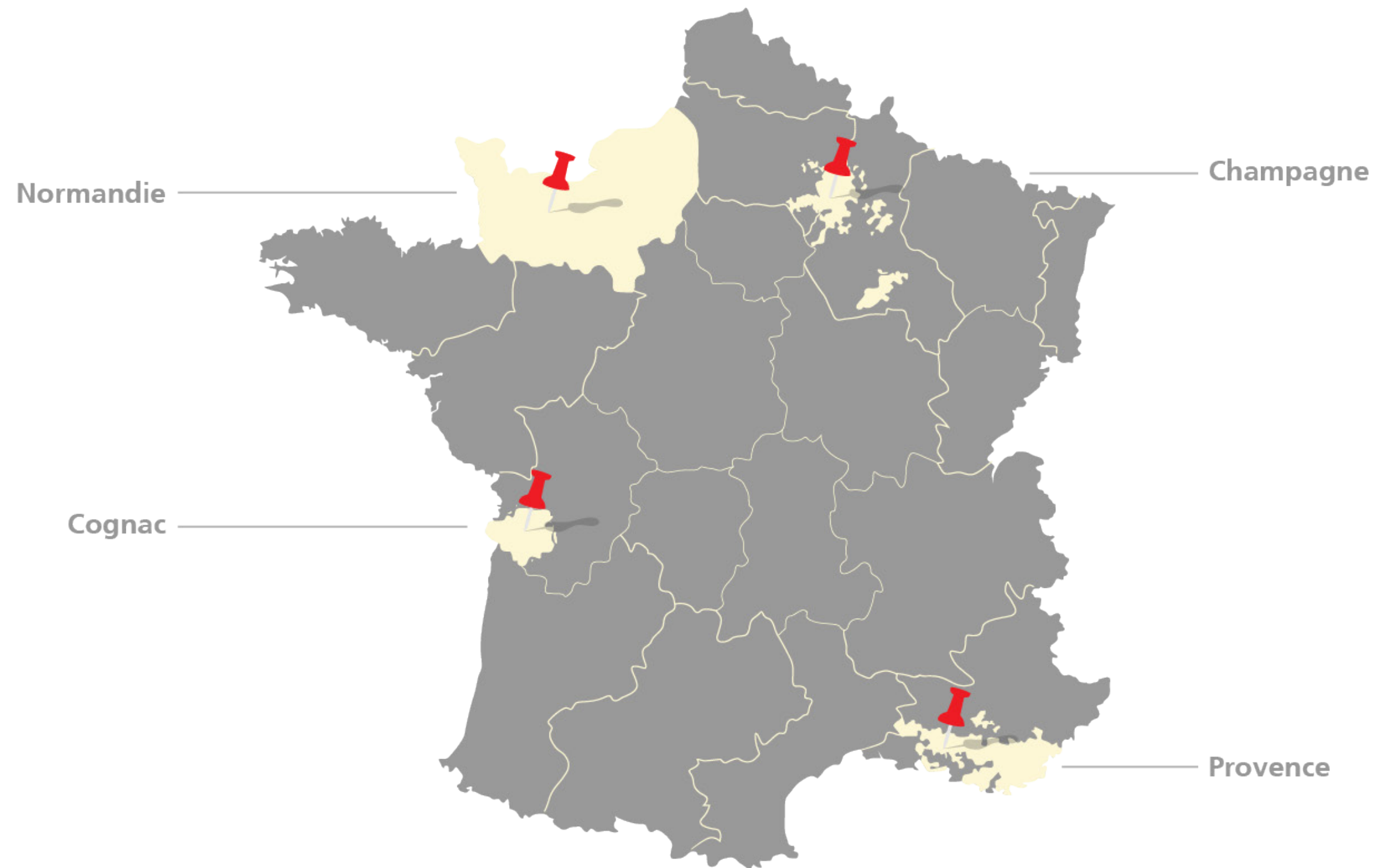
**Citadelle** 4 cl | 7,5

Cognac

**Hennessy V. S.** 4 cl | 9,5



## Zones de culture Anbaugebiete



Vin blanc

**Sancerre A. O. C.**  
Sauvignon Blanc  
Domaine des Vieux Pruniers • Loire

0,75 l | 34,9  
0,2 l | 10,0

**Pouilly Fumé A. O. C.**  
Sauvignon Blanc  
Domaine Gilles Chollet • Loire

0,75 l | 34,9  
0,2 l | 10,0

**Chablis**  
Chardonnay  
Domaine des Héritières • Bourgogne

0,75 l | 34,9  
0,2 l | 10,0

Vin rouge

**Châteauneuf-du-Pape A.O.C.**  
Syrah • Grenache • Mourvèdre • Cinsault  
Caveaux Comtadins • Côtes du Rhône

0,75 l | 54,9  
0,2 l | 16,0

**Les Terrasses de Saint Christophe**  
Cabernet Franc • Grand Cru A. O. C.  
Saint-Emilion

0,75 l | 42,9  
0,2 l | 12,0

**Merlot Bouchard**  
Merlot  
Bouchard Aîné • Languedoc-Roussillon

0,75 l | 27,9  
0,2 l | 8,0

Vin rosé

**Irresistible Cru Classe de La Croix**  
Grenache • Tibouren • Cabernet • Syrah  
Domaine de la Croix • Provence

0,75 l | 34,9  
0,2 l | 10,0

Champagner

**Brut Rosé**  
J.M. Gobillard & Fils  
Pinot Noir • Chardonnay • Pinot Meunier

0,75 l | 64,9  
0,1 l | 9,5

**Brut Tradition**  
J.M. Gobillard & Fils  
Pinot Noir • Chardonnay • Pinot Meunier

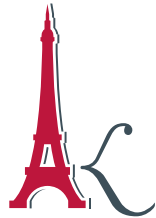
0,75 l | 59,9  
0,1 l | 8,5

**Jacquart Brut Mosaïque**

0,75 l | 79,9  
0,1 l | 11,5

**Pommery Brut Royal**  
**Jacquart Cuvée Alpha**

0,75 l | 79,9  
0,75 l | 149,0



## Heißgetränke

### Chocolat chaud parisien

5,8

Grand Marnier, chocolat, crème

### Café français

5,4

D.O.M. Bénédictine, café, sucre de canne, crème

### Café au lait ●●●

3,9

### Café Crème ●●●

2,5

● AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive

● AIDA Comfort

● AIDA Light

● AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive

● AIDA Kids & Teens Light

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

\* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

*Alle Preise in Euro*