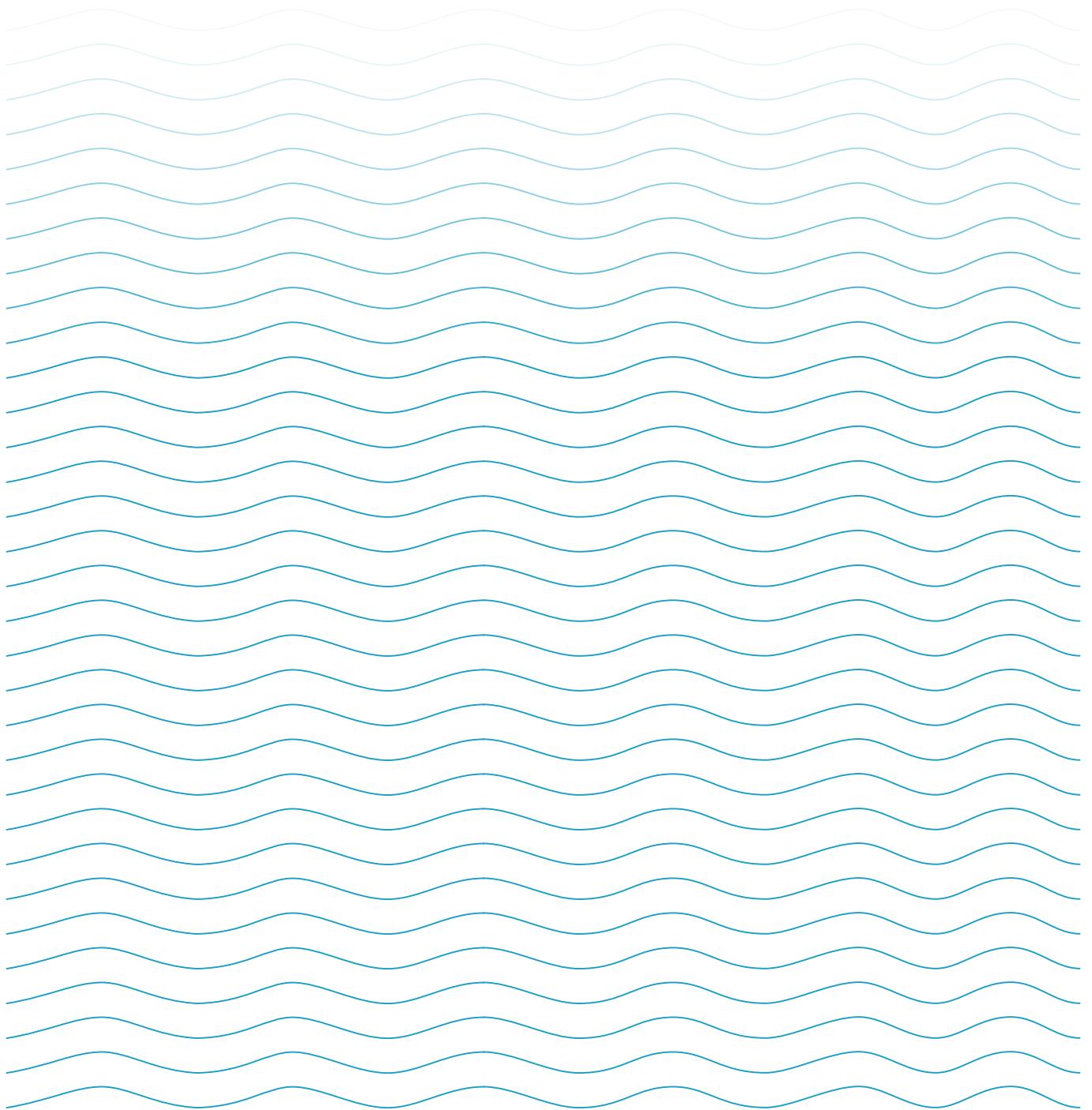


# OCEAN'S

DAS FISCHRESTAURANT



# WILLKOMMEN

Volle Kraft voraus – begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Sinne.

Wind um die Nase, Salz auf der Haut, der Blick in die Ferne. Genießen Sie das maritime Lebensgefühl nicht nur an Deck, sondern auch in unserem Ocean's Fischrestaurant.

Hier vereinen sich beste Qualität der Zutaten und herausragende Expertise unserer Köche zu einem kulinarischen Signalfeuer.

Wir setzen auf nachhaltige und zertifizierte Produkte und einen vertrauensvollen Kontakt zu unseren Lieferanten. Wir bevorzugen regionale Angebote und lassen uns in den Häfen unserer Route immer neu inspirieren. Die offene Show-Küche und auf die Saison abgestimmte Menüs der hanseatischen Fischküche sind Ausdruck unserer Leidenschaft.

Überzeugen Sie sich selbst.

- AIDA Comfort Deluxe & AIDA All inclusive
- AIDA Comfort
- AIDA Light

- AIDA Kids & Teens Comfort & All inclusive
- AIDA Kids & Teens Light

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**LEMONAID** 0,33 l | 3,5

Bio-Limonade aus fairem Handel  
Maracuja // Limette // Blutorange

**BIONADE** 0,33 l | 2,9

Holunder // Ingwer-Orange

**COCA-COLA** ● ● ● ● ● 0,25 l | 2,5

**COCA-COLA ZERO** ● ● ● ● ● 0,25 l | 2,5

**FANTA** ● ● ● ● ● 0,25 l | 2,5

**SPRITE** ● ● ● ● ● 0,25 l | 2,5

**GEROLSTEINER WASSER** 0,25 l | 2,5 oder 0,75 l | 6,9  
mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

**SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN** ● ● ● ● ● 0,2 l | 2,5

Ananas // Apfel // Banane // Cranberry  
Kirsche // Maracuja // Orange // Mango

BIER ● ●

## VOM FASS

**RADEBERGER PILSNER** 0,3 l | 3,9

## AUS DER FLASCHE

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5 l | 5,5

**SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT** 0,33 l | 3,9

**RADEBERGER PILSNER** 0,33 l | 3,9

## ALKOHOLFREIES BIER

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5 l | 5,5

**JEVER FUN** 0,33 l | 3,9

# SPIRITUOSEN

## AQUAVIT

**LINIE AQUAVIT** 4 cl | 4,5

Norwegen

**AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT** 4 cl | 4,5

Dänemark

**MALTESER AQUAVIT** 4 cl | 4,5

Deutschland

## BITTER

**AIDA KRÄUTERLIKÖR** 4 cl | 5,5

**JÄGERMEISTER** 4 cl | 4,5

**RAMAZZOTTI** 4 cl | 4,5

**AVERNA** 4 cl | 4,5

**FERNET-BRANCA** 4 cl | 4,5

## KÜMMEL

**HELBING KÜMMEL** 4 cl | 4,5

# HEISSE GETRÄNKE ☺

**ESPRESSO** 2,0

**DOPPELTER ESPRESSO** 3,5

**ESPRESSO MACCHIATO** 2,5

**CAPPUCCINO** 3,9

**LATTE MACCHIATO** 3,9

**KAFFEE CRÉME** 2,5

**ENTKOFFEINIERTER KAFFEE** 2,5

# WEIN

## WEISS

### CHARDONNAY D. O. C. ALOIS LAGEDER

Südtirol • Italien 0,2 l | 10,00 oder 0,75 l | 34,9

### RIESLING HOCHGEWÄCHS

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

### PINOT GRIGIO SAN BENEDETTO ●\*●\*

Venetien • Italien 0,2 l | 8,0 oder 0,75 l | 27,9

### EDITION AIDA WEISSBURGUNDER • CHARDONNAY ●\*●\*

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

## ROT

### DON COSIMO PRIMITIVO ●●●\*

Apulien • Italien 0,2 l | 10,0 oder 0,75 l | 34,9

### EDITION LIMITADA "M"

Colchagua Valley • Chile 0,2 l | 10,0 oder 0,75 l | 34,9

### EDITION AIDA SPÄTBURGUNDER • REGENT • DORNFELDER ●\*●\*

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

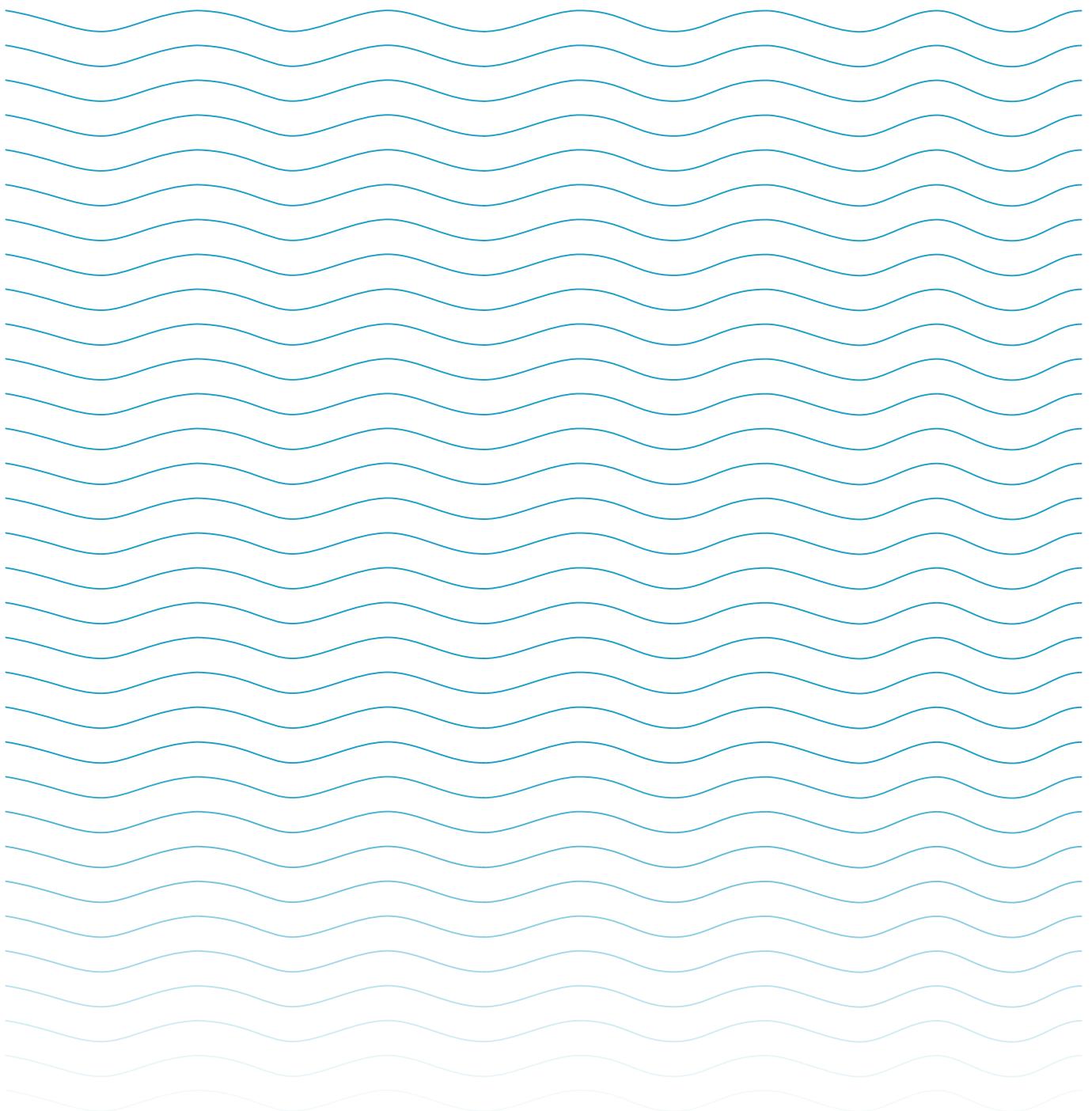
## ROSÉ

### BARDOLINO CHIARETTO ●●●\*

Corte Seresina • Venetien • Italien 0,2 l | 8,0 oder 0,75 l | 27,9

*\*Ausgenommen Flaschenware*

*Alle Preise in Euro*



## VORSPEISEN

### TATAR VOM LACHS\*

an geröstetem Vollkornbrot mit Honig-Senf-Dill-Sauce



### CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

mit Trüffelvinaigrette und Knoblauch



### GAMBAS IM KNUSPERMANTEL

auf pikantem Glasnudelsalat mit Curry- und Rotwein-Chili-Dip



### AAL-RAUCH-MATJES\*

auf Kartoffelpuffer mit Kräuterschmand

## SALAT

### IHR SALAT

Ganz nach Ihren Wünschen wird  
aus vielen Kleinigkeiten etwas Großes.

Wählen Sie nach Belieben Ihre Komponenten vom Buffet  
für Ihren individuellen Salat.

# FISCHBRÖTCHEN

KNOBLAUCHGARNELEN\*  
mit Wakame-Salat und Mangosauce



JUNGER MATJES\*  
mit Salat, frischem Apfel und Pflaumensauce



RÄUCHERLACHS\*  
mit Kirschmarmelade, Apfel und Zwiebeln



KLASSISCHER BISMARCK-HERING  
mit frischen Zwiebeln und Salat

# SUPPE

BOUILLABAISSE DES NORDENS  
mit Allerlei aus Nord- und Ostsee, Sauce Rouille



GEEISTE GURKENSUPPE  
mit Nordsee Krabben und Dill

# HAUPTGANG MIT FISCH

## LABSKAUS À LA AIDA\*

von der Wiesen-Ente, an Matjes, Rollmops, Black Tiger Gamba,  
Rote Bete und Spiegelei



## GEGRILLTE GARNELEN\*

auf Balsamico-Senf-Curry-Linsen im Kokossud



## LACHSFILET\*

auf Rahmspinat und Kartoffelstampf



## OKTOPUS

mit Kirschtomaten-Konfit, Knoblauch und Oliven-Risotto



## HAMBURGER PANNFISCH\*

mit Bratkartoffeln und Senfsoße



## TAGLIATELLE AUS DEM WOK

mit Krabbenfleisch\*, Hummercreme und Erbsen

## HAUPTGANG MIT FLEISCH

### GEBACKENER SCHWEINEBAUCH

mit Süßkartoffelstampf, sautierten Pilzen und Kräutersauce

## HAUPTGANG VEGETARISCH

### SPAGHETTI ARRABIATA

mit Chilis und frischen Tomaten

## DESSERT

### MOHN CHEESECAKE

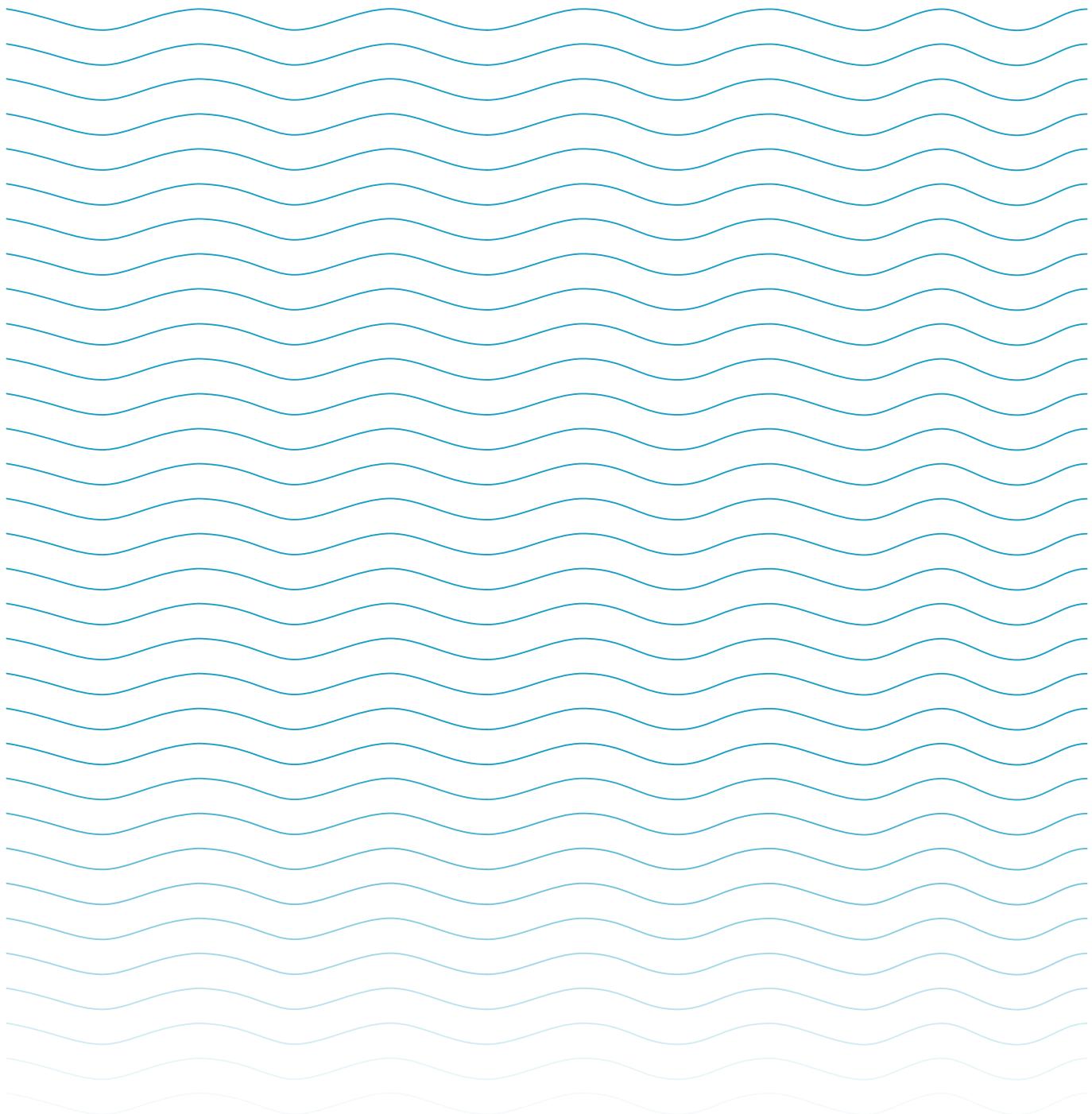
mit Kirschragout

### HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

von Vanille, Limone und Orange,  
mit braunem Rohrzucker abgebrannt

### MANDARINENCREME

mit fruchtiger Orangenfüllung und Orangenfilets



# OCEAN'S

DAS FISCHRESTAURANT

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.