

**M E N U   D U   D Î N E R**  
ABENDKARTE

# BOULANGERIE

## BACKWAREN

### BAGUETTE JAMBON-FROMAGE

Klassisches Käse-Schinken-Baguette

### BAGUETTE AU POULET

Baguette mit Hühnchen

### BAGUETTE AU SAUMON\*

Baguette mit Lachs

### BAGUETTE MÉDITERRANÉENNE

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

## ENTRÉES

### VORSPEISEN

#### TARTARE DE BŒUF DU CHEF\*

Beef-Tatar nach Art des Chefs

#### RILLETTE DE CANARD

Entenrillete mit Portweingelee

#### ESCARGOTS DE BOURGOGNE\* (6 Stück)

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 Pinienkernen und geröstetem Brioche

## SALADE

### SALATE

#### SALADE NIÇOISE\*

Nizza-Salat – Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen und Kartoffeln

Alle Preise in Euro



## PLATS DE POISSONS

HAUPTGERICHTE FISCH

### CREVETTES AU FENOUIL\*

Garnelen mit Fenchelpüree und Zitrus-Vinaigrette

### FILET DE DORADE POÊLÉ

Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse und Tomaten-Couscous

## PLATS DE VIANDES

HAUPTGERICHTE FLEISCH

### FILET DE BŒUF À POINT\*

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

### MAGRET DE CANARD POÊLÉ\*

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

### JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstampf und Bohnen-Artischocken Ragout

## PÂTES

PASTA

### TORTELLI DE SAUMON

Mit Lachs gefüllte Tortelli an Artischocken und Limonen-Rahm

## PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE GERICHTE

### GNOCCHI FRAIS AU CONFIT D'OIGNONS

Frische Gnocchi mit Zwiebel-Confit und französischem Hartkäse

# DESSERTS ET PÂTISSERIES

DESSERTS VON AIDA GOURMETPATIN ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

## 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.

5 Pralinen oder Macarons 5,5

10 Pralinen oder Macarons 10,0



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER AIDA GOURMET-PATIN ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

1. Einfach mit dem WLAN verbinden
2. QR-Code scannen mit Ihrer Smartphone-Kamera oder einer QR-Code App



# BOISSONS

GETRÄNKE

## BOISSONS FRAÎCHES

VOELKEL BIOZISCH ● 0,33 l | 3,5

NATURE ENERGY

INGWER

BLUTORANGE

HOLUNDERBLÜTE

MATE

BITTERLIMONADEN ● 0,2 l | 3,5

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

MEDITERRANEAN TONIC WATER

BITTER LEMON

GINGER ALE

GINGER BEER

PINK GRAPEFRUIT

MINERALWASSER 0,25 l | 2,5

Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

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

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

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

CHOCOLAT CHAUD PARISIEN ● ● 5,8

Grand Marnier, Schokolade, Sahne

CAFÉ FRANÇAIS ● ● 5,4

D.O.M. Bénédictine Kräuterlikör, Kaffee, Rohrzucker, Sahne

CAFÉ AU LAIT ● ● ● 3,9

CAFÉ CRÈME ● ● ● 2,5

EILLES TEE ● ● ● ● ●

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarzer Tee 2,9

EARL GREY aromatisierte Schwarzteemischung 2,9

PFEFFERMINZE Kräutertee 2,9

BIO TEA SPA MAGICA aromatisierter Kräutertee 2,9

BIO DARJEELING GRÜN BLATT Grüner Tee 2,9

BIO FRÜCHTE NATUR Früchtetee 2,9

## APÉRITIF

### APERITIF

**BELLINI** 11,9  
Champagner, Pfirsichpüree

**LILLET BERRY** ● 8,9  
Lillet Blanc, Wild Berry

## VIN

### WEIN

#### WEISSWEIN

**SANCERRE A. O. C**  
Sauvignon Blanc • Domaine Des Vieux Pruniers • Loire  
0,75l | 34,9 • 0,2l | 10,0

**POUILLY FUMÉ A. O. C**  
Sauvignon Blanc • Domaine Gilles Chollet • Loire  
0,75l | 34,9 • 0,2l | 10,0

**CHABLIS A. O. C**  
Chardonnay • Domaine Des Héritières • Bourgogne  
0,75l | 34,9 • 0,2l | 10,0

#### ROTWEIN

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A. O. C**  
Syrah • Grenache • Mourvèdre • Cinsault • Côtes du Rhône  
0,75l | 54,9 • 0,2l | 16,0

**LES TERRASSES DE SAINT CHRISTOPHE**  
Cabernet Franc • Grand Cru A. O. C • Puisseguin Saint-Émilion  
0,75l | 42,9 • 0,2l | 12,0

#### ROSÉ

**IRRESISTIBLE CRU CLASSE DE LA CROIX**  
Grenache • Tibouren • Cabernet • Syrah • Provence  
0,75l | 34,9 • 0,2l | 10,0

Alle Preise in Euro



## CHAMPAGNER

JACQUART Millésimé Cuvée Alpha 0,75 l | 149,0

JACQUART Brut Mosaïque 0,75 l | 79,9 • 0,1 l | 11,5

POMMERY Brut Royal 0,75 l | 79,9

J. M. GOBILLARD & FILS Brut Rosé 0,75 l | 64,9 • 0,1 l | 9,5

J. M. GOBILLARD & FILS Tradition 0,75 l | 59,9 • 0,1 l | 8,5

## EAU-DE-VIE

HOCHPROZENTIGES

### LIQUEUR

CHAMBORD 4 cl | 6,5

GRAND MARNIER 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

LARSEN AQUA IGNIS 4 cl | 7,5

LARSEN V. S. 4 cl | 5,5

Die aufgeführten Speisen sind in fast allen AIDA Tarifen im Reisepreis enthalten. Haben Sie Ihre Reise im Tarif LIGHT gebucht, können Sie sich für eine Genießer-Pauschale von nur 12,90 Euro pro Gast und Restaurantbesuch nach Herzenslust durch diese Menükarte schlemmen. Für Kinder unter 13 Jahre sind Gerichte aus dem Perlentaucher-Menü gratis.

Sie möchten wissen, welche Getränke in Ihrem Getränkepaket enthalten sind? Orientieren Sie sich einfach an diesen Symbolen:

-  ALL IN bisher AIDA Comfort Deluxe und ALL INCLUSIVE
-  AIDA Comfort auslaufend – nicht mehr buchbar
-  FUN bisher AIDA Light
-  Kids & Teens ALL IN bisher AIDA Kids & Teens Comfort und ALL INCLUSIVE
-  Kids & Teens FUN bisher 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