

MENU DU DÎNER

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

RILLETTÉ 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 Ge-
flügelleberpastete mit Preiselbeeren, französischer Klosterschinken, französische Salami
„Label Rouge“

SOUPES

SUPPEN

SOUPE DE POISSON AUX FRUITS DE MER ET AUX CROÛTONS

Fischeintopf mit Meeresfrüchten und Croutons

SOUPE DE CÉLERI À LA TRUFFE

Geträufelte 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 POËLÉ

Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse und Tomaten-Couscous

PLATS DE VIANDES

HAUPTGERICHTE FLEISCH

FILET DE BOEUF À POINT*

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

MAGRET DE CANARD POËLÉ*

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 Kaffeekern

TARTE À LA CRÈME AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

AIDA Kussmund gefüllt mit einem Joghurt-Himbeer-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 ● ● ○ K K 0,2 l | 2,5

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

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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 ● ● ○ K K

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 FUMÈ 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 Getränkekoffer 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
- K Kids & Teens ALL IN bisher AIDA Kids & Teens Comfort und ALL INCLUSIVE
- K 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