

MENU DU DÎNER

ABENDKARTE



Dieses Gericht finden Sie im AIDA Kochbuch „Die Welt isst bunt“.
Jetzt in der AIDA Shoppingwelt auf Deck 9!

ENTRÉES

VORSPEISEN

TARTARE DE BŒUF DU CHEF*

Beef-Tatar nach Art des Chefs

RILLETTE DE CANARD

Entenrillete mit Portweingelee

ESCARGOTS DE BOURGOGNE* [6 Stück]

Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuter-Butter

CREME BRÛLÉE FROMAGE BLEU

Creme brûlée vom Blauschimmelkäse mit Roter Bete

SOUPES

SUPPEN

SOUPE À L'OIGNON

Zwiebelsuppe mit Comté und Croûtons

SOUPE DE CÉLERI À LA TRUFFE

Getrüffelte Selleriesuppe mit Pinienkernen und geröstetem Brioche

SALADE

SALATE



SALADE NIÇOISE*

Nizza-Salat – Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen und Kartoffeln

Für ein gutes Gefühl beim Genießen – auf Wunsch zeigen wir Ihnen gern unsere Liste allergener Zutaten.



PLATS DE POISSONS

HAUPTGERICHTE FISCH

CREVETTES AU FENOUIL*

Riesengarnelen mit gebratenem Fenchel und Bouillabaisse-Reis

FILET DE DORADE POÊLÉ

Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse-Couscous

PLATS DE VIANDES

HAUPTGERICHTE FLEISCH

FILET DE BŒUF À POINT*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Zwiebel-Confit, getrüffelttem Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin

MAGRET DE CANARD POÊLÉ*

Gebratene Entenbrust mit Dijon-Senf-Sauce und Kartoffel-Spitzkohl-Püree

BŒUF BOURGUIGNON

In Rotwein geschmortes Rindsragout mit Pilzen und Kartoffel-Käsepüree

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE GERICHTE

COUSCOUS À LA TOMATE

Tomaten-Couscous, glasierte Karotten und gebackene Artischocke

DESSERTS ET PÂTISSERIES

DESSERTS VON AIDA GOURMETPATIN ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

TARTELETTE AU CAFÉ ET À L'ORANGE

Kaffee-Tartelette mit Orange



TARTELETTE AU CITRON ET AUX FRUITS DE LA PASSION

Zitronen-Tartelette mit Passionsfrucht

TARTELETTE AUX POMMES ET AUX BLEUETS

Buttermilch-Tartelette mit Apfel und Kornblume

TARTELETTE À LA CRÈME AU YAOURT ET AUX BAIES

AIDA Kussmund gefüllt mit einem Joghurt-Beerenmousse

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

Alle Preise in Euro



BOISSONS

GETRÄNKE

BOISSONS FRAÎCHES

VOELKEL BIOZISCH ● 0,33 l | 3,9

INGWER // BLUTORANGE // HOLUNDERBLÜTE

MARACUJA ORANGE LIGHT Wenig Zucker

HIMBEER CASSIS LIGHT Wenig Zucker

BITTERLIMONADEN ● 0,2 l | 3,9

LEMON TONIC WATER

PREMIUM GINGER ALE

PREMIUM GINGER BEER

PINK GRAPEFRUIT SODA

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

MEDITERRANEAN TONIC WATER

MINERALWASSER 0,75 l | 6,9 oder 0,25 l | 2,6

Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

SODAWASSER ● ● ● ● ● 0,2 l | 2,0

Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN ● ● ● ● ● 0,2 l | 2,6

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

HEISSGETRÄNKE

CHOCOLAT CHAUD PARISIEN ● 5,9

Grand Marnier, Schokolade, Sahne

CAFÉ FRANÇAIS ● 5,9

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

CAFÉ AU LAIT Milchkaffee ● ● 4,1

LATTE MACCHIATO ● ● 4,1

CAPPUCCINO ● ● 4,1

CAFÉ CRÈME ● ● 2,9

DOPPELTER ESPRESSO ● ● 3,6

ESPRESSO ● ● 2,2

CHOCOLAT CHAUD Heiße Schokolade ● ● 2,9

EILLES TEE ● ● ● ● je 3,4

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarzer Tee

EARL GREY aromatisierte Schwarzteemischung

BIO TEA SPA MAGICA aromatisierter Kräutertee

PFEFFERMINZE Kräutertee

BIO DARJEELING GRÜN BLATT Grüner Tee

BIO FRÜCHTE NATUR Früchtetee

APÉRITIF

APERITIF

BELLINI 12,0
Champagner, Pfirsichpüree

LILLET BERRY ● 9,2
Lillet Blanc, Wild Berry

VIN

WEIN

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

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 | 49,9 • 0,2l | 14,0

VIN ROSÉ

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

Alle Preise in Euro



BROGSITTER EDITION AIDA

WEISS ●** Cuvée • Deutschland
0,75 l | 27,9 • 0,2 l | 8,0

ROSÉ ●** Pinot Noir Rosé • Deutschland
0,75 l | 27,9 • 0,2 l | 8,0

ROT ●** Cuveé • Deutschland
0,75 l | 27,9 • 0,2 l | 8,0

CHAMPAGNER

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

JM. GOBILLARD & FILS Rosé Brut 0,75 l | 64,9 • 0,1 l | 9,6

JM. GOBILLARD & FILS Tradition Brut 0,75 l | 59,9 • 0,1 l | 9,6

EAU-DE-VIE

HOCHPROZENTIGES

LIQUEUR

CHAMBORD 4 cl | 6,7

GRAND MARNIER 4 cl | 4,9

COINTREAU 4 cl | 4,9

VODKA

GREY GOOSE ALTIUS 4 cl | 9,5

GREY GOOSE 4 cl | 6,7

GIN

G'VINE FLORAISON GIN 4 cl | 7,7

COGNAC

MARTELL VSOP 4 cl | 7,7

MARTELL VS 4 cl | 6,7

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 ● FUN ● K Kids & Teens ALL IN ● K Kids & Teens FUN

* 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

** Flaschenware ausgenommen