

# 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.

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   ● Kids & Teens ALL IN   ● Kids & Teens FUN

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

\* 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.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**VOELKEL BIOZISCH** ● 0,33 l | 3,9

Ingwer

Blutorange

Holunderblüte

Maracuja Orange Light **Wenig Zucker**

Himbeer Cassis Light **Wenig Zucker**

**COCA-COLA** ● ● ● ● 0,25 l | 2,6

**COCA-COLA ZERO** ● ● ● ● 0,25 l | 2,6

**FANTA** ● ● ● ● 0,25 l | 2,6

**SPRITE** ● ● ● ● 0,25 l | 2,6

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

mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

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

Ananas // Apfel // Banane // Cranberry

Kirsche // Maracuja // Orange // Mango

# BIER

## VOM FASS

**RADEBERGER PILSNER** 0,3 l | 4,0

## AUS DER FLASCHE

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5 l | 5,5

**SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT** 0,33 l | 4,6

**RADEBERGER PILSNER** 0,33 l | 4,0

## ALKOHOLFREIES BIER

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5 l | 5,5

**JEVER FUN** 0,33 l | 4,6

# SPIRITUOSEN

## AQUAVIT

**LINIE AQUAVIT** 4 cl | 4,9  
Norwegen

**AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT** 4 cl | 4,9  
Dänemark

**MALTESER AQUAVIT** 4 cl | 4,9  
Deutschland

## BITTER

**AIDA KRÄUTERLIKÖR** 4 cl | 4,9

**JÄGERMEISTER** 4 cl | 4,9

**RAMAZZOTTI** 4 cl | 4,9

**AVERNA** 4 cl | 4,9

**FERNET-BRANCA** 4 cl | 4,9

## KÜMMEL

**HELBING KÜMMEL** 4 cl | 4,9

# WEIN

## WEISS

### LEO HILLINGER SAUVIGNON BLANC

Österreich • Burgenland 0,75 l | 34,9 oder 0,2 l | 10,0

### RIESLING HOCHGEWÄCHS ●\*

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

### PINOT GRIGIO I. G. T. ●\*

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

### BROGSITTER EDITION AIDA • CUVÉE ●\*

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

## ROT

### PRIMITIVO ●\*

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

### LEO HILLINGER ZWEIFELT

Österreich • Burgenland 0,75 l | 34,9 oder 0,2 l | 10,0

### BROGSITTER EDITION AIDA • CUVÉE ●\*

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

## ROSÉ

### BARDOLINO CHIARETTO D. O. C. ●\*

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

# HEISSE GETRÄNKE

## KAFFEESPEZIALITÄTEN ● ●

CAPPUCCINO 4,1

LATTE MACCHIATO 4,1

DOPPELTER ESPRESSO 3,6

ESPRESSO MACCHIATO 2,9

KAFFEE CRÉME 2,9

ENTKOFFEINERTER KAFFEE 2,9

ESPRESSO 2,2

## EILLES TEE ● ● ● ● je 3,4

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarztee

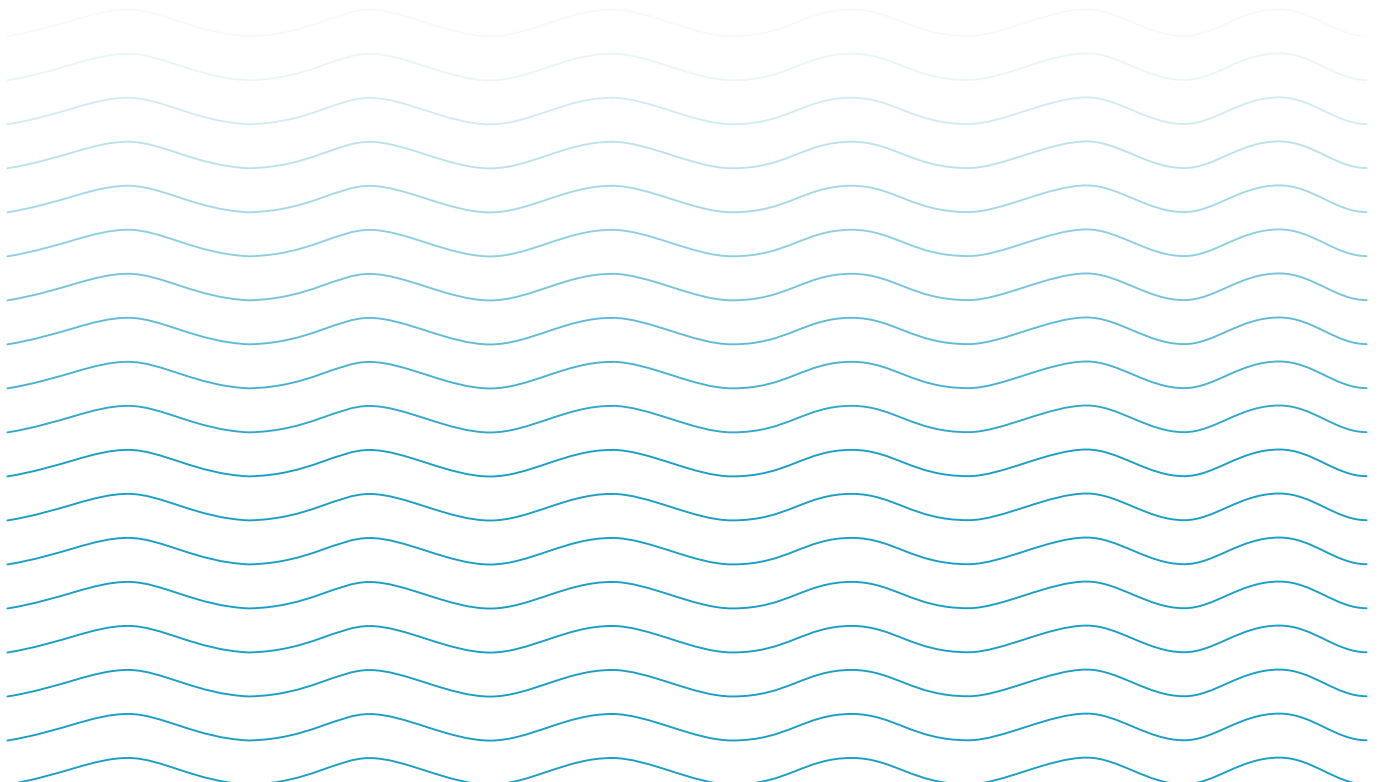
EARL GREY Schwarztee

TEA SPA MAGICA Kräutertee

PFEFFERMINZBLÄTTER Kräutertee

BIO DARJEELING Grüntee

BIO FRÜCHTE NATUR



## VORSPEISEN

### TATAR VOM LACHS\*

an geröstetem Vollkornbrot mit Honig-Senf-Dill-Sauce



### CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

mit Trüffelvinaigrette



### GAMBAS IM KNUSPERMANTEL

auf pikantem Glasnudelsalat



### 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.

# SMØRREBRØD

## 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-QUARK-DESSERT

Quarkmousse mit Mohn und Kirschragout



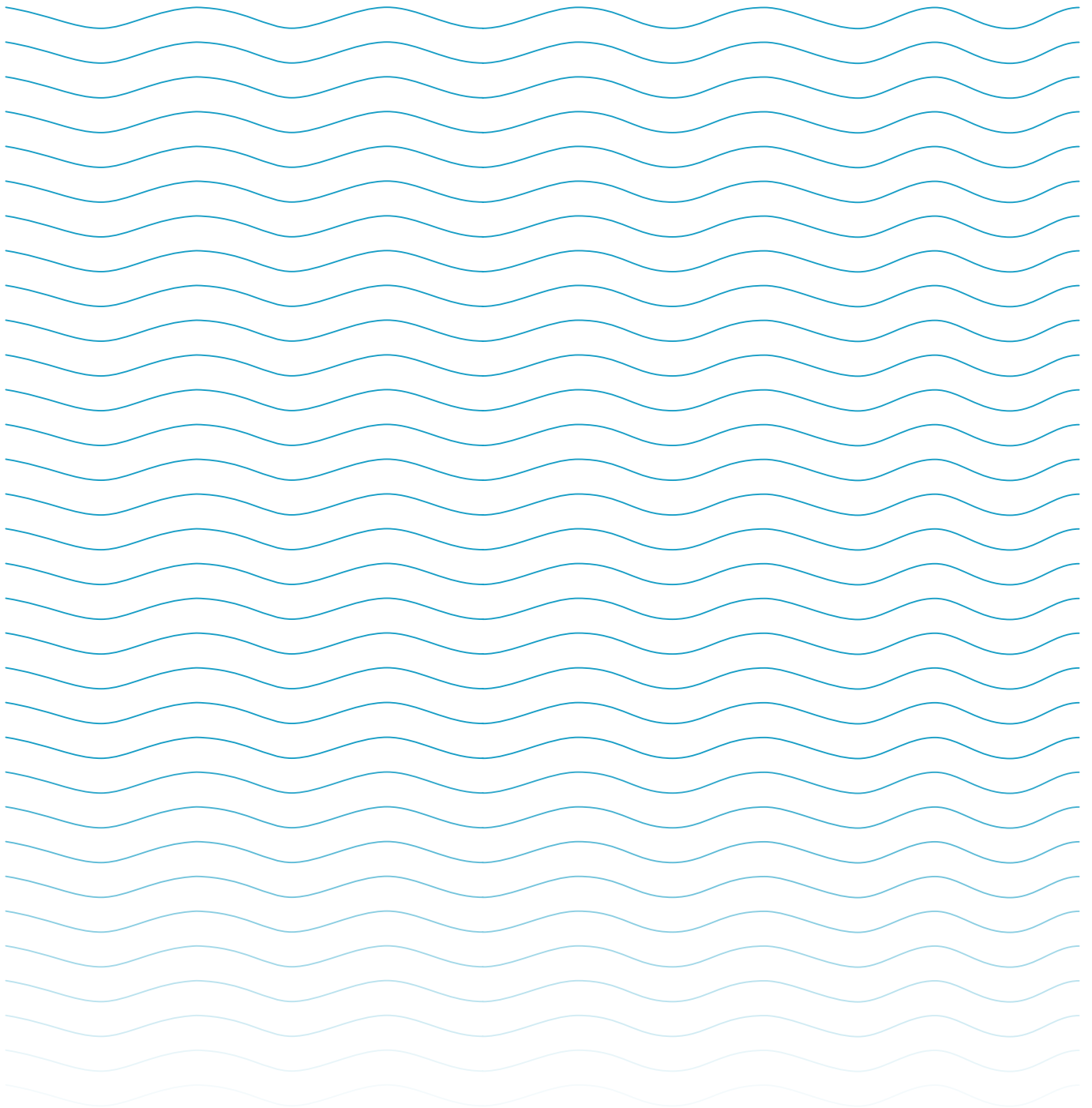
### HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

von Vanille, Limone und Orange,  
mit braunem Rohrzucker abgebrannt



### MANDARINEN TÖRTCHEN

Mandarinensahne mit Kumquatkompott



**OCEAN'S**  
DAS FISCHRESTAURANT