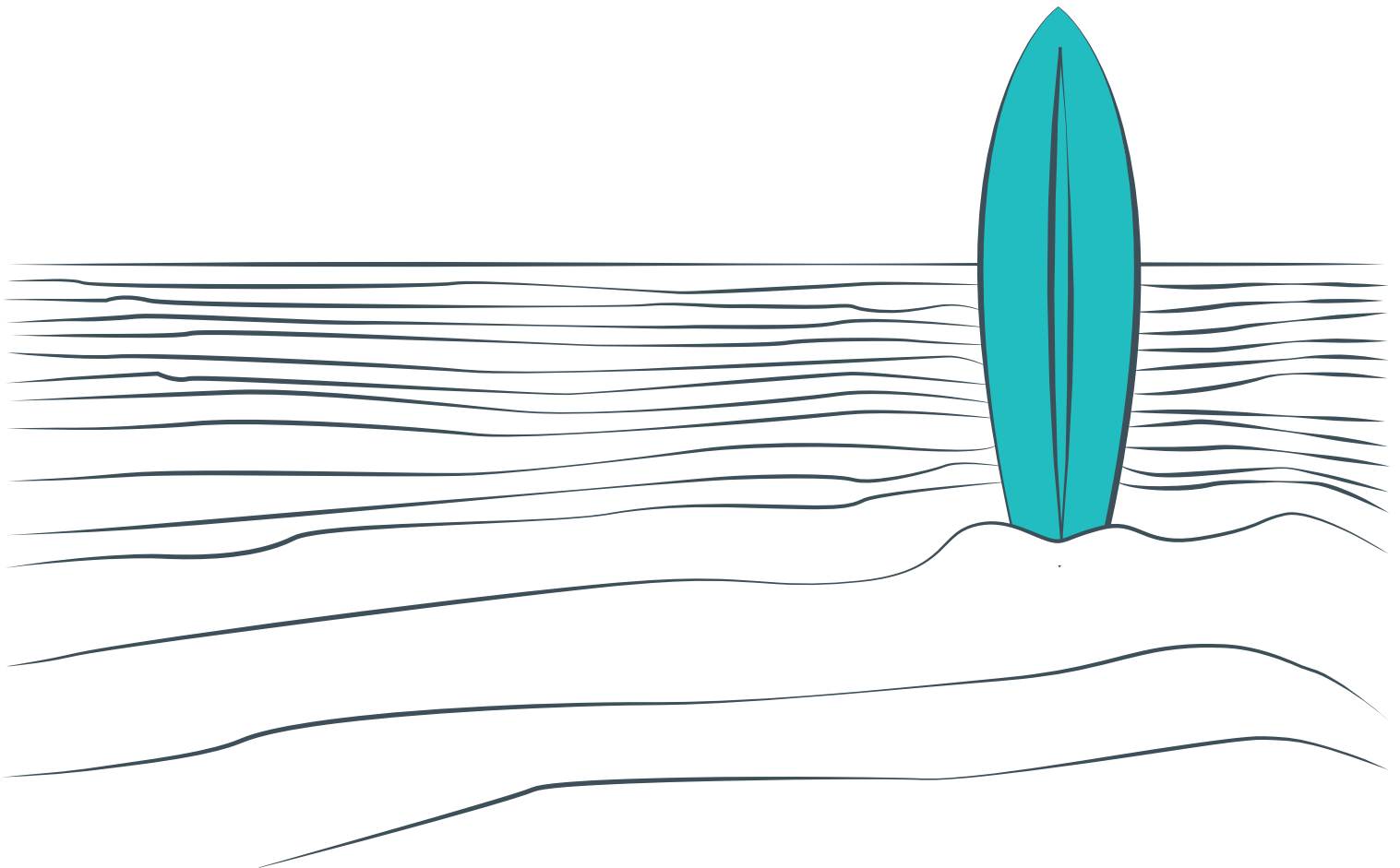
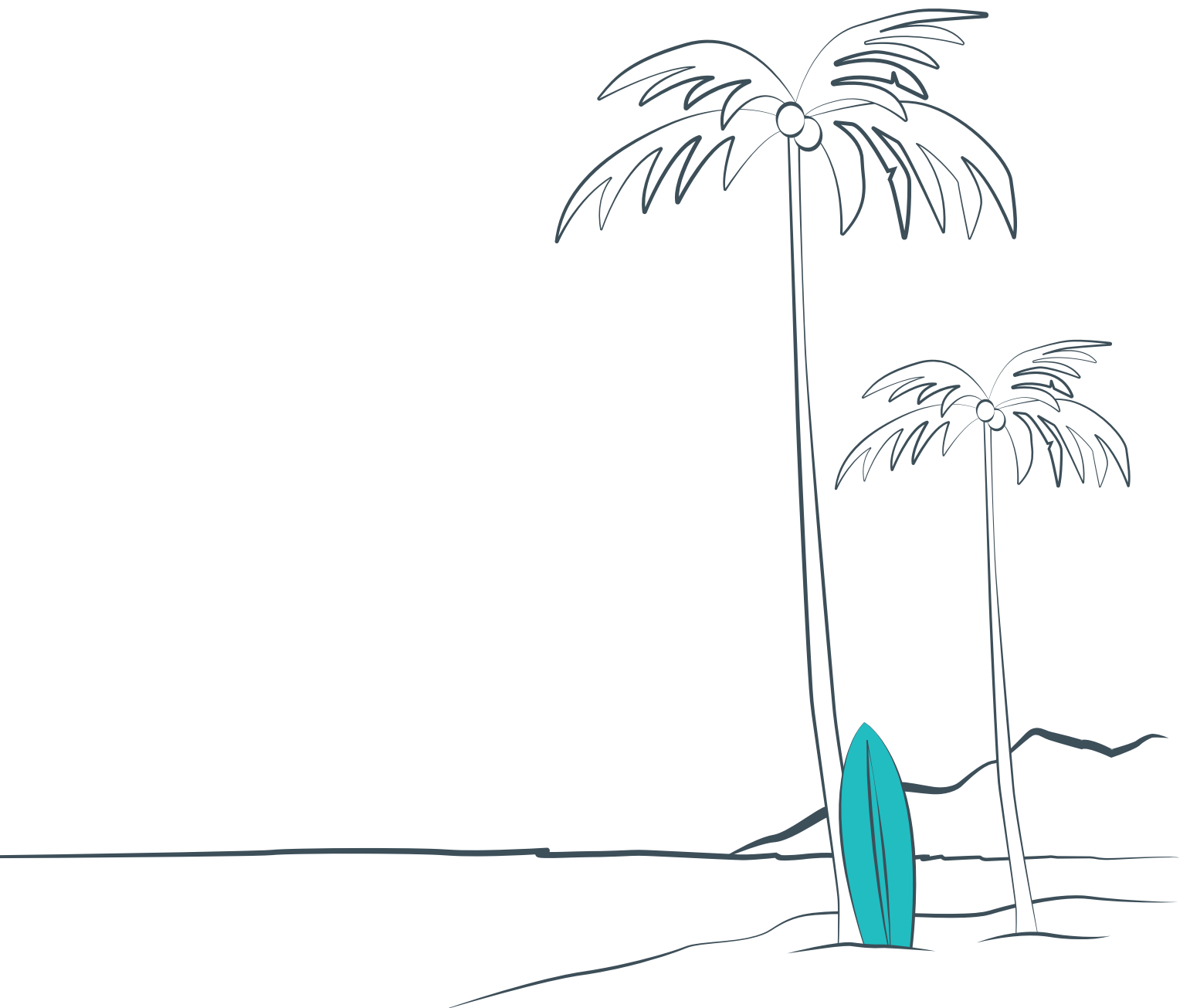






SOMMERLICH-MODERNE CROSSOVER-KÜCHE

Im Beach House Restaurant können Sie aus einer Vielzahl an Köstlichkeiten Ihr Lieblingsessen zusammenstellen. Genießen Sie sommerlich-moderne Crossover-Küche und probieren Sie sich durch eine Auswahl an frischen Salaten, vielfältigen vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten und vielen weiteren Köstlichkeiten. Das helle kalifornische Beachhouse-Ambiente lädt Sie zum Verweilen und Entspannen ein – bequemer Tischservice mit verschiedenen Gerichten und Getränken, ergänzt durch erstklassiges Buffet.



AIDA GOURMETPATIN FELICITAS THEN NIMMT SIE MIT AN DIE
SCHÖNSTEN UND LECKERSTEN STRÄNDE DER WELT

VORWEG ZUM TEILEN

ISLA MUJERES

Guacamole

mit frisch gebackenen Tortilla Chips

VORSPEISEN

ZYPERN

Halloumi-Spieße

mit Grillgemüse-Salat, Quinoa, Pinienkernen und Olivenöl

LA RÉUNION

Tatar-Bomben*

knusprige Teigkugeln, gefüllt mit Tatar vom Rind, Sesam, Sojasauce und Mango auf Avocado-Creme

CAPRI

Meeresfrüchte alla Luciana*

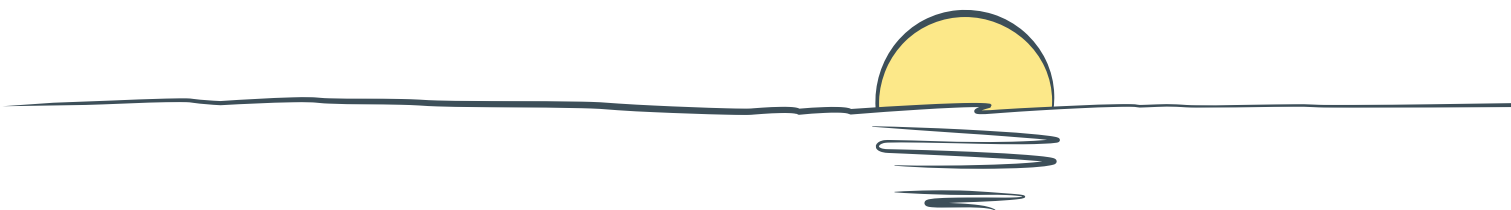
Pulpo, Garnelen mit schwarzen Oliven in aromatischer Tomatensauce geschmort, dazu geröstetes Focaccia-Brot

SUPPE

KO SAMUI

Thai-Currysuppe mit Garnelen*

leicht scharfe Kokossuppe mit gebratenen Riesengarnelen und knusprigen Glasnudeln



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

HAUPTGANG

MIAMI

Ox Cheek mit „Truffle Mac and Cheese“ und Chimichurri

zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Ahornsirup lackiert, dazu überbackene Trüffel-Pasta und argentinisches Kräuter-Pesto

PLAYA DEL INGLES

Wolfsbarsch mit kanarischer Mojo Rojo*

gegrilltes Fischfilet mit würziger Paprika-Creme und Kräuter-Kartoffeln

OKINAWA

Lauwarmer Udonnudel-Salat mit Teriyaki-Hähnchen*

gegrillte Hähnchenkeulen [ohne Knochen] mit japanischen Weizen-Nudeln, knackigem Gemüse und Miso-Dressing

MALIBU

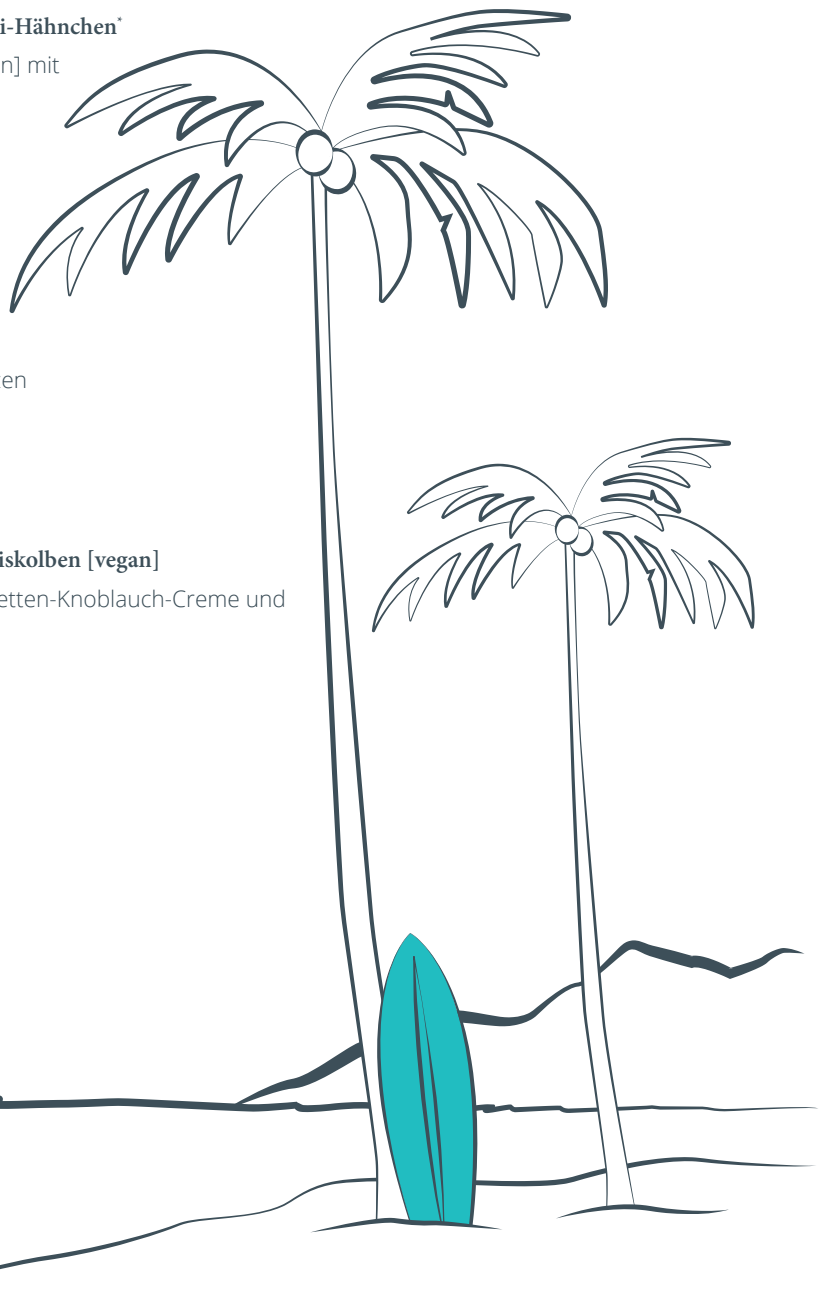
Black Pulled Mushroom Burger

gezupfte BBQ-Austernpilze, lila Cole Slaw, flambierter Cheddar, saure Gurke und frittierte Zwiebeln in einem schwarzen Sesam-Brioche

CONEY ISLAND

Buffalo Blumenkohl-Wings mit BBQ-Maiskolben [vegan]

würzig, gebackener Blumenkohl mit Limetten-Knoblauch-Creme und kleinem Tomatensalat



DESSERT

RIMINI

Felicitas' Gelato

speziell fürs Beach House kreiert! Je eine Kugel Tonkabohne-Karamell-Eis mit Schoko-Cookies und Kokosnuss-Eis mit weißer Schokolade und Mandeln

COSTA BRAVA

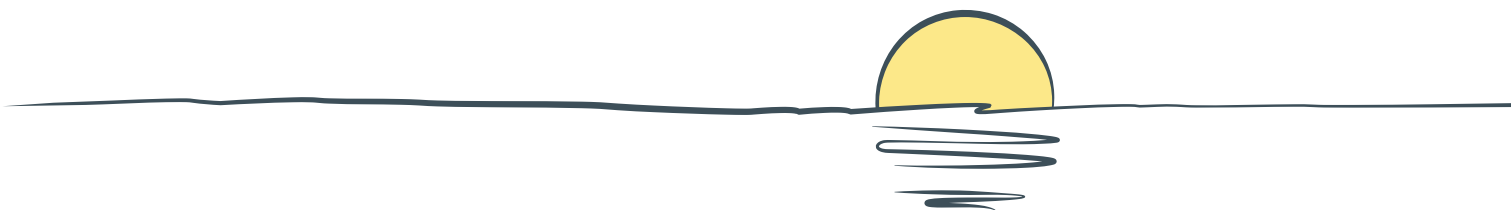
Churros mit dreierlei Dips

knusprige Teigstangen, dazu Vanille-Tonkabohnen, Schokoladen-Chili und Mango-Maracuja-Dip

CÔTE D'AZUR

Meringue Törtchen

knuspriges Zitronen-Baiser mit Vanillesahne und Früchten



APERITIF

LILLET BERRY ●

Lillet Blanc, Wild Berry | 9,2

APEROL SPRIZZ ●

Aperol, Prosecco, Soda | 9,2

MARTINI RISERVA BIANCO

5 cl | 4,9

MARTINI RISERVA ROSSO

5 cl | 4,9

DIGESTIF

RON SANTA TERESA 1796

Venezuela

4 cl | 7,7

REMEDY PINEAPPLE

Trinidad und Tobago • Barbados • Dom. Rep.

4 cl | 5,7

MARTELL VSOP

Frankreich

4 cl | 7,7

MARTELL VS

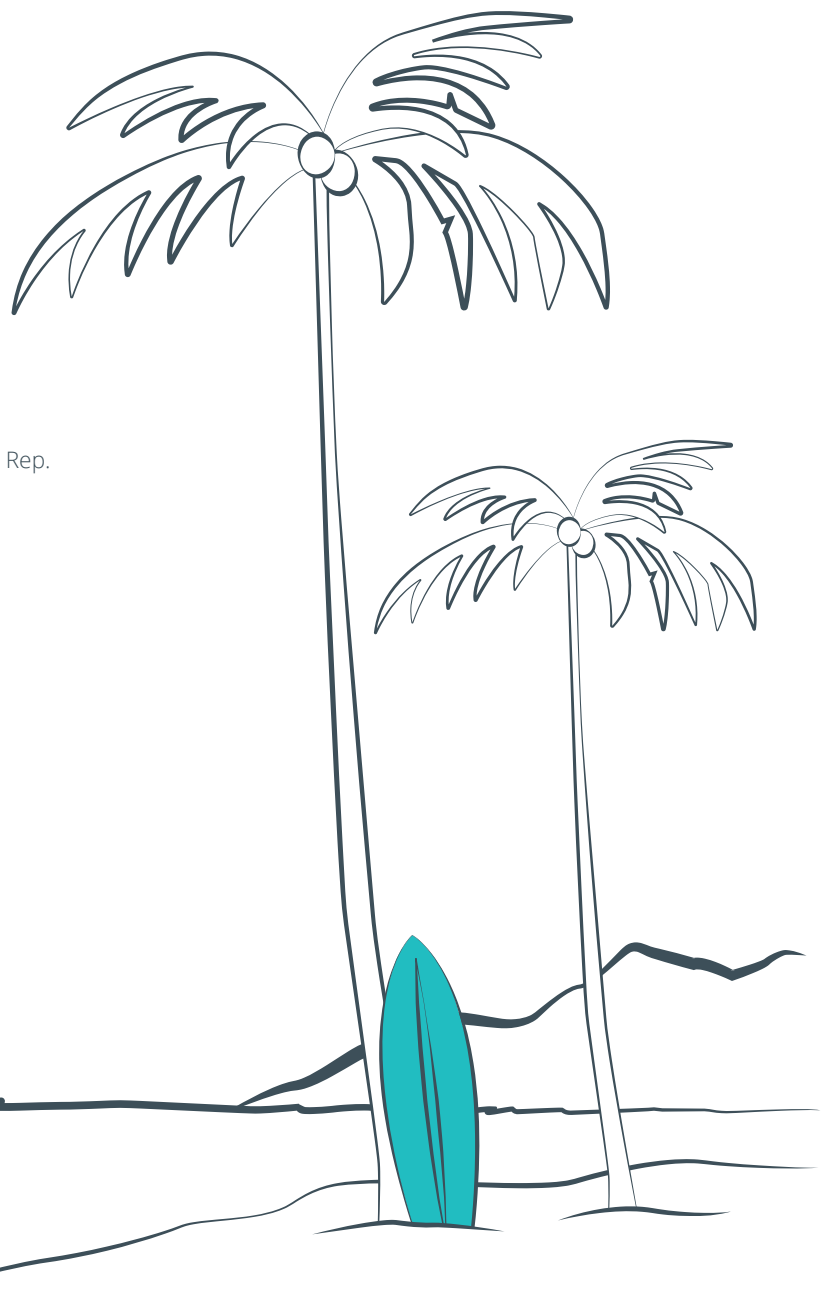
Frankreich

4 cl | 6,7

CARDENAL MENDOZA

Spanien

4 cl | 6,7



Alle Preise in Euro

WEISSWEIN

FREISTIL

Muskateller • Philipp Kuhn • Deutschland • Pfalz • 11 % vol
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

ALANA ESTATE

Sauvignon Blanc • Neuseeland • Martinborough • 12 % vol
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

PINOT GRIGIO, I. G. T. ●**

Italien • 12,5 % vol
0,75 l | 27,9 • 0,2 l | 8,0

CHABLIS

Chardonnay • Domaine des Héritières • Burgund • Frankreich • 12,5 % vol
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON BERINGER

Cabernet Sauvignon • Beringer Vineyards • Kalifornien • USA • 13,5 % vol
0,75 l | 34,9

OLD WINERY SHIRAZ

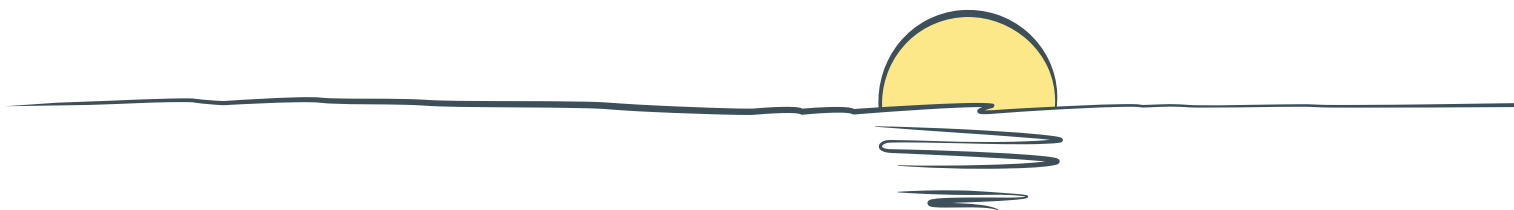
Australien • South Eastern Australia • Tyrrell's Wines • 14,5 % vol
0,75 l | 34,9

MERLOT BOUCHARD

Merlot • Bouchard Aîné • Languedoc-Roussillon • Frankreich • 13 % vol
0,75 l | 27,9 • 0,2 l | 8,0

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese • San Fabiano Calcinaia • Italien • 14,5 % vol
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0



ROSÉ

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Edition Brogsitter • Deutschland • Pfalz • 12,5 % vol
0,75 l | 27,9 • 0,2 l | 8,0

MACIA BATLE ROSADO

Cabernet Sauvignon • Manto Negro • Merlot • Mallorca • Spanien • 14 % vol
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

SCHAUMWEIN ●**

BROGSITTER PRESTIGE

Brut • Edition AIDA
0,75 l | 27,9 • 0,1 l | 4,9

BROGSITTER B-ICED SEKT

Chardonnay • Pinot Noir
0,75 l | 34,9 • 0,1 l | 5,9

BROGSITTER B-ICED ROSÉ SEKT

Cuvée
0,75 l | 34,9 • 0,1 l | 5,9

PROSECCO EXTRA DRY

0,75 l | 27,9 • 0,1 l | 4,9

CHAMPAGNER

JACQUART CUVÉE ALPHA

Chardonnay • Pinot Noir
0,75 l | 149,0



Alle Preise in Euro

* ausgenommen Flaschenware

BIER VOM FASS ●

RADEBERGER PILSNER

0,5l | 5,5 • 0,3l | 4,0

FLASCHENBIER ●

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

0,5l | 5,5

CORONA

0,355l | 4,8

ESTRELLA GALICIA

0,33l | 4,0

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT

0,33l | 4,6

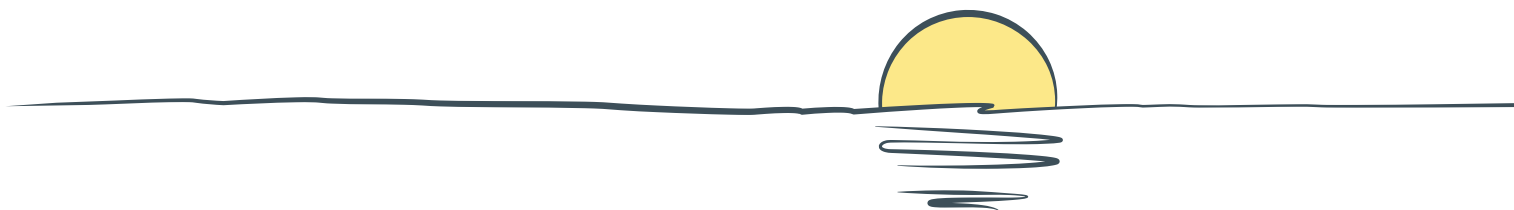
FLASCHENBIER ● alkoholfrei

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

0,5l | 5,5

JEVER FUN

0,33l | 4,6



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ●●●●●

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

ANANAS // KIRSCHKE // APFEL // MANGO // BANANE

MARACUJA // CRANBERRY // ORANGE

je 0,2l | 2,6

SOFTDRINKS ●●●●●

COCA-COLA koffeinhaltig

COCA-COLA ZERO koffeinhaltig

FANTA

SPRITE

je 0,2l | 2,6

BITTERLIMONADEN ●

PREMIUM INDIAN TONIC WATER // MEDITERRANEAN
TONIC WATER // WILD BERRY // BITTER LEMON //
RASPBERRY ORANGE BLOSSOM SODA // GINGER ALE //
GINGER BEER // PINK GRAPEFRUIT //
SPARKLING LIME & YUZU

je 0,2l | 3,9

VOELKEL ●

BIOZISCH

Ingwer // Blutorange // Holunderblüte

Maracuja Orange Light // Himbeer Cassis Light

je 0,33l | 3,9

BIO APFELSCHORLE

0,33l | 3,1

Alle Preise in Euro



WASSER

MINERALWASSER

mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure
0,75 l | 6,9 • 0,25 l | 2,6

SODAWASSER ● ● ● ●

mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure
0,2 l | 2,0

HEISSGETRÄNKE ● ●

CAPPUCCINO | 4,1

KAFFEE | 2,9

ESPRESSO | 2,2

ESPRESSO MACCHIATO | 2,9

DOPPELTER ESPRESSO | 3,6

HEISSE SCHOKOLADE | 2,9

KAKAO nur für Kids | 2,0 ● ●



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

* 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