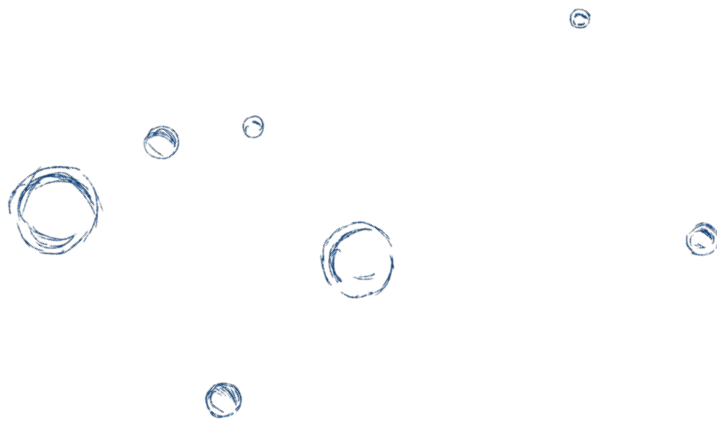




54° 05'20" N 12° 08' 24" O

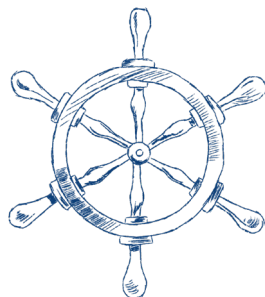


WILLKOMMEN

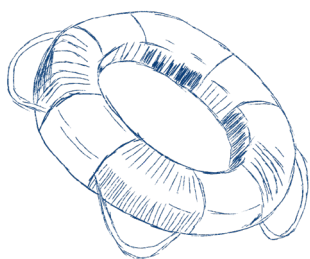
Volle Kraft voraus – auf zu einer köstlichen Reise!

Eine frische Brise liegt in der Luft, das Salz auf der Haut erinnert an das Meer, und das maritime Lebensgefühl entfaltet sich – nicht nur an Deck, sondern auch in unserem Ocean's Fischrestaurant.

Hier verbinden sich beste Zutaten, nachhaltige Herkunft und die Leidenschaft unserer Köche zu einem besonderen Erlebnis. Saisonale Menüs und sorgfältig ausgewählte Zutaten lassen jedes Gericht zu einem genussvollen Moment werden.



54° 05'20" N 12° 08' 24" O



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

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

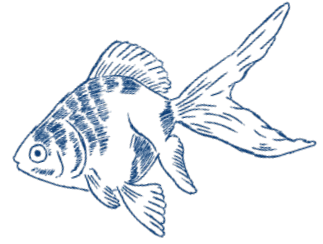
GEEISTE GURKENSUPPE

mit Nordsee Krabben und Dill



MIT FISCH

HAUPTSPEISEN



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

MIT FLEISCH

GEBACKENER SCHWEINEBAUCH

mit Süßkartoffelstampf, sautierten Pilzen und
Kräutersauce

VEGETARISCH

SPAGHETTI ARRABIATA

mit Chilis und frischen Tomaten

DESSERT

MOHN-QUARK-DESSERT

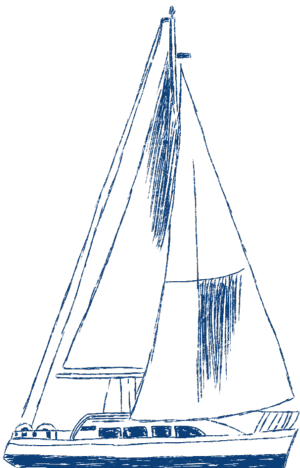
Quarkmousse mit Mohn und Kirschragout

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

von Vanille, Limone und Orange, mit braunem
Rohrzucker abgebrannt

MANDARINEN TÖRTCHEN

Mandarinensahne mit Kumquatkompott



54° 05'20" N 12° 08' 24" O



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VOELKEL BIOZISCH ● 0,33 l | 3,9

Ingwer
Blutorange
Holunderblüte
Maracuja Orange Light Wenig Zucker
Himbeer Cassis Light Wenig Zucker

SOFTDRINKS ●●●●● 0,25 l | 2,6

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite

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



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 ZWIEGELT

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

SPIRITUOSEN

AQUAVIT

LINIE AQUAVIT Norwegen 4 cl | 4,9

AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT Dänemark 4 cl | 4,9

MALTESER AQUAVIT Deutschland 4 cl | 4,9

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



54° 05'20" N 12° 08' 24" O



HEISSGETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN ●●

CAPPUCCINO | 4,1

LATTE MACCHIATO | 4,1

DOPPELTER ESPRESSO | 3,6

ESPRESSO MACCHIATO | 2,9

KAFFEE CRÉME | 2,9

ENTKOFFEINIERTER KAFFEE | 2,9

ESPRESSO | 2,2

EILLES TEE ●●●●K | je 3,4

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarztee

EARL GREY Schwarztee

TEA SPA MAGICA Kräutertee

PFEFFERMINZBLÄTTER Kräutertee

BIO DARJEELING Grüntee

BIO FRÜCHTE NATUR



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 Perlen-taucher-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