

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

RILLETTE DE CANARD

Entenrillete mit Portweingelee

ESCARGOTS DE BOURGOGNE* (6 Stück)

Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuter-Butter

VARIATION D'ENTRÉES À LA FRANÇAISE*

Französische Vorspeisenvariation

Dreierlei feinste Pasteten: Apfel-Calvados Pastete, Leberpastete mit Steinpilzen und Geflügelleberpastete mit Preiselbeeren, französischer Klosterschinken, französische Salami „Label Rouge“

SOUPES

SUPPEN

SOUPE DE POISSON AUX FRUITS DE MER ET AUX CROÛTONS

Fischeintopf mit Meeresfrüchten und Crôtons

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*

Garnelen mit Fenchelpüree und Zitrus-Vinaigrette

FILET DE DORADE POÊLÉ

Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse und Tomaten-Couscous

PLATS DE VIANDES

HAUPTGERICHTE FLEISCH

FILET DE BŒUF À POINT*

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

MAGRET DE CANARD POÊLÉ*

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

TARTELETTE AU CHOCOLAT ET AUX PISTACHES

Schokoladen-Tartelette mit Pistazien

TARTELETTE AU CITRON ET AUX FRUITS DE LA PASSION

Zitronen-Tartelette mit Passionsfrucht

TARTELETTE AUX NOIX ET AU CAFÉ

Nuss-Tartelette mit Kaffeeekern

TARTELETTE À LA CRÈME AU YAOURT ET AUX BAIES

AIDA Kussmund gefüllt mit einem Joghurt-Beerenmousse

TARTELETTE À LA MANGUE

Mango-Tartelette 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

Alle Preise in Euro



BOISSONS

GETRÄNKE

BOISSONS FRAÎCHES

VOELKEL ●

BIOZISCH je 0,33l | 3,9

Ingwer // Blutorange // Holunderblüte

Maracuja Orange Light – Wenig Zucker

Himbeer Cassis Light – Wenig Zucker

BIO APFELSCHORLE 0,33l | 3,1

BITTERLIMONADEN ● 0,2l | 3,9

Lemon Tonic Water // Premium Ginger Ale // Premium Ginger Beer // Pink Grapefruit Soda

Premium Indian Tonic Water // Mediterranean Tonic Water

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

Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

SODAWASSER ●●●● 0,2l | 2,0

Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

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

PFEFFERMINZE Kräutertee

BIO TEA SPA MAGICA aromatisierter 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

WEISSWEIN

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

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 | 49,9 • 0,2l | 14,0

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 0,75l | 149,0

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

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

EAU-DE-VIE

HOCHPROZENTIGES

LIQUEUR

CHAMBORD 4cl | 6,7

GRAND MARNIER 4cl | 4,9

COINTREAU 4cl | 4,9

VODKA

GREY GOOSE ALTIUS 4cl | 9,5

GREY GOOSE 4cl | 6,7

GIN

G'VINE FLORAISSON GIN 4cl | 7,7

COGNAC

MARTELL VSOP 4cl | 7,7

MARTELL VS 4cl | 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 ● 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